

FALSO RISOTTO DE CALABAZA CON CHIPS DE BERENJENA

INGREDIENTES (para 4 personas)

100 g de escalonias

600 g de calabaza

100 g de parmesano

2 dientes de ajo

Aceite de girasol

1 berenjena

Sal

Pimienta

Harina

½ l de caldo de verduras

ELABORACIÓN

Cortamos la calabaza a dados bien pequeños de la medida de un grano de arroz.

Sofreímos las escalonias y los dientes de ajo sin que cojan color.

Simulamos un anacarado con la calabaza y mojamos muy poco con el caldo de verduras.

Dejamos que evapore el caldo, ligamos con el parmesano, y rectificamos de sal y pimienta.

Cortamos láminas de berenjena muy finas, las extendemos en una placa, ponemos sal y esperamos unos 10 minutos para que extraigan el agua que contienen.

Enharinamos y freímos con aceite abundante.

Sacamos las chips de berenjena y las ponemos sobre un papel absorbente para que no queden aceitosas.

Servimos el falso risotto de calabaza con las chips de berenjena encima o debajo y un poco de parmesano por encima.