

## Tiras de berenjena con couscous



## Receta

## **Ingredientes**

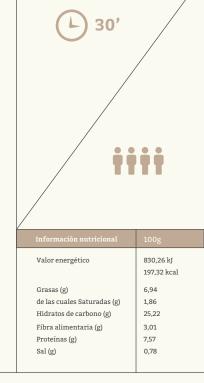
- 4 berenjenas pequeñas
- 1 paquete de lentejas beluga, mijo y setas de Trevijano
- 5 fresas
- Sal + pimienta + Aceite de Oliva Virgen
- Cilantro fresco



Lentejas Beluga con Mijo y Shiitake

## Preparación

- **1 –** En una olla ponemos 1,5l de agua y cuando rompa a hervir, añadimos el las lentejas y hervimos 25 minutos tapado, tal y cómo indica el paquete.
- **2** Lava y corta las berenjenas. Quita las puntas y córtalas, sin quitarles la piel, en finas láminas con un cuchillo o con una mandolina. Coloca las láminas de berenjena en un plato cuando la hayas laminado enteras.
- **3** Cocina las láminas de berenjena y hazlas a la plancha muy caliente con 1 gota de AOVE, vuelta y vuelta. Reservarlas.
- **4 –** Prepara el relleno. Lavamos las fresas y las cortamos a trocitos pequeñitos. Mezclamos las fresas con las lentejas bien con una cuchara.
- **5** Rellena las láminas. Colócalas encima de una madera, te será más fácil. Enrolla la lámina sobre sí misma. Por último añadimos unas hojas de cilantro fresco.





Tambíen se puede acabar este plato con un poquito de queso expolvoreado y gratinado.