



BERENJENA, TOMATE MOZZARELLA

INGREDIENTES:

2 tomates
1 courgette
1 aubergine
4 brins de romarin
2 boules de mozzarella
100 gr de gros sel de mer
EldurApi Provencal herbs
huile d'olive

NECESITA:

BBQ du four
Wood Wraps Alder
bois fumer
ficelle de boucher

SET UP:

calor indirecto

Cortar todas las verduras en rodajas y salar la berenjena con sal marina gruesa. A continuación, engrasar el calabacín con aceite de oliva y espolvorear generosamente con Provencal herbs y una pizca de sal.

A continuación, asar el calabacín durante 3 minutos a 180°C por ambos lados. Añada un madero ahumado a través del woodchipper para obtener un sutil sabor ahumado. A continuación, quita la sal de la berenjena para evitar que se escape la humedad y asa la berenjena durante 3 minutos por ambos lados. Corta la mozzarella en rodajas y colócalas, junto con las verduras y el romero, en el Wood Wrap en filas y átalas con hilo de carnicero.

Por último, ase el Wood Wrap durante 15 minutos con calor indirecto a una temperatura de 180°C.

Consejo: servir con un trozo de pollo frito o con salsa de tomate.