



<https://www.mepillasquisando.com>



## ALBÓNDIGAS DE BERENJENA EN AJOPOLLO



### INGREDIENTES:

1Kg. de Berenjenas.  
4 Dientes de Ajo.  
4 Tomates secos.  
100 gr. de Pan rallado.  
3 Ramitas de Perejil.  
Sal, Aceite y Pimienta molida.  
Harina para rebozar.  
2 Rebanadas de pan.  
3 Dientes de Ajo.  
1 Puñado de Almendras.

### ELABORACIÓN:

Asamos las berenjenas, las partimos por la mitad a lo largo y les haremos unos cortes en diagonal sin tocar la piel, le echamos un chorrito de aceite y un poco de sal. Las pondremos al horno a 200° durante 30 minutos. Cuando estén hechas, las sacamos y las dejamos que se enfríen un poco. Sacamos la carne de las berenjenas con la ayuda de una cuchara y cortamos en trozos, trituramos a cuchillo con los dientes de ajo, los tomates secos, el perejil, hasta que nos queden trocitos pequeños. Añadiremos el pan rallado y lo mezclamos. Hacemos bolas que pasamos por harina y las freímos en abundante aceite. Una vez se fríen las pasamos a papel de cocina para que absorban el aceite sobrante. Ahora tostamos unas rebanadas de pan con unos ajos y un puñado de almendras. Una vez todo frito lo pasamos por la batidora con un poco de sal y agua (al gusto de cómo nos guste de espesa). Calentamos esta salsa y añadimos las albóndigas. Acompañamos con patatas fritas o arroz cocido.

<https://www.mepillasquisando.com>