

## PASTEL DE CALABACÍN, BACON Y QUESO DE CABRA



### Ingredientes

- ✓ 2 berenjenas
- ✓ ½ rulo de queso de cabra
- ✓ 1 cda. de zumo de limón
- ✓ ½ cdta. de curry
- ✓ ½ cdta. de comino en polvo
- ✓ 1 puñado de nueces
- ✓ Sal
- ✓ Harina de trigo
- ✓ 500 ml. de leche
- ✓ Huevo batido
- ✓ Pan rallado
- ✓ Aceite Excelencia La Masía
- ✓ Aceite Clásico La Masía

### Preparación

- Paso 1** Cortamos por la mitad 2 berenjenas y hacemos cortes en la carne. Las pasamos a una fuente de horno, las regamos con Aceite Excelencia La Masía y les añadimos sal. Horneamos 30 minutos a 180°.
- Paso 2** En un cuenco con la carne de la berenjena, añadimos desmenuzado medio rulo de queso de cabra, añadimos 1 cda. de zumo de limón, ½ cdta. de curry, ½ cdta. de comino en polvo, 1 puñado de nueces troceadas y sal. Mezclamos.
- Paso 3** Para la bechamel, añadimos en una sartén 4 cdas. de Aceite Clásico La Masía y 2 cdas. de harina de trigo. Cocinamos un poco la harina. Entonces, vertemos 500 ml. de leche y removemos constantemente hasta conseguir una bechamel. Incorporamos la mezcla de la berenjena y removemos. Pasamos a una fuente y cubrimos con papel film. Dejamos enfriar, preferiblemente de un día para otro. Damos forma a las croquetas y las pasamos por harina, huevo batido y pan rallado. Freímos en abundante Aceite Clásico La Masía.