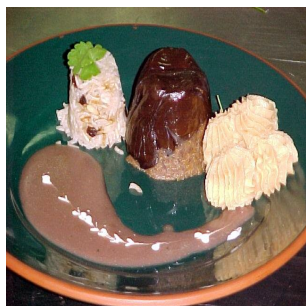


# Charlota de venado y berenjenas con reducción de oporto y puré de turrón

por Eduardo Sánchez



## Información

**Dificultad:** Media

**Comensales:** 4

**Precio:** Media

**Tipo de plato:** Principal

**Ingrediente principal:** Carnes y derivados

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Horno

**País:** España

## Ingredientes

Venado 250g  
 Brandy  
 Aceite de oliva  
 Tomate triturado  
 Cebolla  
 Berenjenas  
 Leche  
 Fécula de patata  
 Huevos 3 unidades  
 Oporto  
 Zanahorias  
 Pimentón dulce  
 Pimientos verdes  
 Turrón blando  
 Mantequilla  
 Sal

## Preparación

- Limpiamos bien la carne de grasa y ternilla y se pica en la máquina con la cuchilla fina. Reservamos.
- Cortamos todos los vegetales finamente.
- Abrimos las berenjenas y las cincelamos; se hornean unos 20 minutos aproximadamente . Una vez asadas las vaciamos con una cuchara y se reserva la carne.
- En un recipiente adecuado a la cantidad de productos preparados ponemos a rehogar las verduras en un poco de aceite de oliva. Pochamos bien la carne, añadimos el pimentón y el brandy.
- Apartamos la farsa hasta que se atempere un poco añadiendo entonces el tomate, los huevos y la carne de berenjena reservada.
- Forramos unas flaneras por dentro con las pieles de las berenjenas y añadimos dentro la farsa. Forramos por fuera las flaneras con papel film y papel de aluminio y metemos al horno a 180° C , 1hora aproximadamente.

### Puré de Turrón

- Juntamos la leche, la mantequilla y el turrón desmenuzado y lo ponemos a calentar.
- Cuando el conjunto rompe a hervir apartamos del fuego y lo espesamos con fécula de patata sin parar de remover con una varilla.

### Salsa

- Ponemos a reducir el oporto hasta perder tres partes de su volumen para obtener su almíbar.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/139266/charlota-de-venado-y-berenjenas-con-reduccion-de-oporto-y-pure-de-turron/>