

# Shi Bin, Barco de berenjena con relleno de mariscos y aceituna Manzanilla (al horno)

## Ingredientes

30 g aceitunas Manzanilla.

250 g berenjena.

75 g gambas sin cáscara.

50 g vieira.

35 g carne de cangrejo.

25 g pimienta roja.

25 g pimienta verde.

25 g pimienta amarilla.

3 g sal.

5 g azúcar.

30 g salsa de barbacoa.

## Elaboración (35 minutos)

Cortar la berenjena como un cubo.

Vaciar el centro de la berenjena por un lado del cubo.

Mezclar la gamba picada, la carne de cangrejo picada, y la vieira picada, con sal, azúcar, y trozos pequeños de pimienta roja, pimienta verde, y pimienta amarilla.

Cortar las aceitunas Manzanilla a rodajas. Rellenar el hueco de la berenjena con pimientos, la mixta de mariscos y rodajas de aceituna Manzanilla.

Meter al horno, 150°C, 20 minutos.

Sacar la berenjena del horno y añadir la salsa de barbacoa