



BERENJENAS A LA PARMESANA

INGREDIENTES:

800 grs
3 unid
2 cuch
6 cdas
2 cdas
90 grs
1 unid
A gusto
A gusto
A gusto

Tomates
Berenjenas medianas
Dientes de ajo
Aceite de oliva
Tomate frito
Queso parmesano rallado
Huevo
Orégano
Albahaca
Sal

PROCEDIMIENTO:

- Lavar y cortar las berenjenas longitudinalmente, con un grosor de 3 a 5 mm. Ponerlas en una rejilla sobre una fuente. Salar y dejar reposar durante 15 minutos para que suden. Luego lavar y secar bien con un papel de cocina.
- Sofreír los ajos picados en una sartén y añadir los tomates cortados en cuadraditos. Sofreírlos durante unos ocho minutos, con un poquito de sal. Añadir al final las dos cucharadas de tomate frito.
- Calentar una plancha pincelada con un poco de aceite y sellar las berenjenas. Colocarlas en una fuente antiadherente con un poco de profundidad, añadir una capa de salsa de tomate, espolvorear un poco del queso, añadir orégano y unas hojas de albahaca. Repetir esta operación hasta acabar con los ingredientes y teniendo cuidado de que quede una capa de berenjenas para la última capa.
- Batir el huevo y añadirlo por encima, espolvorear el queso parmesano, el orégano y la albahaca.
- Hornear durante 20 minutos o hasta que se dore la cubierta.

