

## Berenjenas a la parmesana



Tiempo de preparación: 45 min.

Dificultad: Media

### Ingredientes (2 personas)

#### • Ingredientes

- Tomate escurrido 500g 180 g
- Aceite para freír c/n.
- Ajo 1 diente
- Albahaca c/n.
- Berenjenas 300 g
- Mozzarella 100 g
- Parmesano Reggiano rallado 60 g
- Pimienta c/n.
- Sal c/n.

Para esta receta hemos usado:



## Preparación

1. Cortar las berenjenas en rodajas y freírlas en aceite hasta que se doren.
2. Mientras tanto, cocinamos durante 15 minutos el **tomate** a fuego fuerte con aceite de oliva virgen extra, ajo, albahaca, sal y pimienta.
3. Cortar la mozzarella en rodajas y rallar el parmesano.
4. Colocar los ingredientes en un molde para hornear alternando en capas el tomate, la berenjena, la mozzarella y el parmesano.
5. Cocinar en el horno durante 15 minutos a 180 grados.