

Rollitos de berenjena gratinados con tomate



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- o Tomate finamente troceado 400g 200 gr
- o Aceite de oliva virgen extra
- o Berenjenas redondas 2
- o Diente de ajo 1
- Orégano
- Pimienta
- o Queso de fundir 16 lonchas
- o Sa
- None

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Cortar las berenjenas en lonchas y depositarlas sobre una bandeja de horno condimentadas con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.

Meter en el horno a 180 grados durante unos 10 minutos, hasta obtener la cocción adecuada.

Quitar las berenjenas del horno y enrollarlas con las lonchas de queso de fundir.

Condimentar con orégano.

Preparar aparte la salsa de tomate, sazonando Pomì tomate finamente troceado con un hilo de aceite de oliva virgen extra y un diente de ajo.

Eliminar el ajo tan pronto como empiece a tomar color y dejar cocer unos 15 minutos.

Emplatar los rollitos con una buena cucharada de salsa de tomate por encima.

Servir con una hoja de albahaca y un hilo de aceite de oliva virgen extra en crudo.