# Berenjenas alla Parmigiana

## Ingredientes

**Berenjenas**: 3 Unidades
**Harina**: c/n
**Queso tipo parmesano**: c/n
**Salsa de tomates con ajo, albahaca y oliva**:
**Aceite De Oliva**: c/n
**Mozzarella**: c/n
**Sal entrefina**: c/n

## Preparación de la Receta

- Cortar las berenjenas con cascara de 1/2 cm y colocarlas en un colador haciendo capas intercalando con pizcas de sal entrefina.
- Dejar escurrir media hora para eliminar un poco su amargor.
- Secarlas con un pan~o, pasarlas por *harina*, retirar el exceso y freír en aceite de oliva siempre a fuego bajo, no tienen que quedar crocantes, deben quedar cremosas en su interior.
- Intercalar en una bandeja para horno la salsa de *tomate*, berenjenas, *mozzarella*, salsa, como mínimo 3 capas.
- Terminar con salsa, *mozzarella* y queso rallado
- Rociar con oliva y llevar a *gratinar*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-alla-parmigiana**