

Berenjenas Clásicas a la Parmesana

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades

Sal gruesa: c/n A gusto

Diente de ajo: 1/2 unidad

Pure de tomate: c/n A gusto

Albahaca: c/n A gusto

Pimienta: c/n A gusto

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Queso Parmesano: c/n A gusto

Semolin: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar las berenjenas en rodajas
- Dejar reposar en colador con sal gruesa por una hora
- Pasarlas por un paño para secar y por *semolín*.
- Calentar aceite en sartén y llevar las berenjenas con *semolín* hasta que estén doradas
- Sumar hojas de *albahaca* a la fritura
- Retirar las berenjenas a un plato.
- Disponer, en la misma sartén, una capa de berenjenas, luego una capa de salsa de *tomate*, queso parmesano, más hojas de *albahaca* y repetir hasta completar.
- Terminar con más queso, agregar dos ajos aplastados, terminar con oliva y *albahaca*
- Cocinar en fuego bien tapado hasta que se amalgamen los sabores.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-clasicas-a-la-parmesana>