

# Berenjenas Parmesanas

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Berenjenas:** 3 Unidades

**Harina:** c/n

**Mozzarella fior di latte:** 300 Gramos

**Sal entrefina:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Hojas de Albahaca:** c/n

**Queso rallado:** 50 Gramos

**Salsa de tomate:** 700 c.c.

## Preparación de la Receta

- Cortar las berenjenas a lo largo con cascara de 1/2 cm y colocarlas en un colador haciendo capas intercalando con pizcas de sal entrefina.
- Dejar escurrir media hora.
- Secarlas con un paño, pasarlas por *harina*, retirar el exceso y freír en aceite de oliva solo para darles un poco de *color* sin que estén crocantes.
- En una bandeja para horno intercalar comenzando con la salsa tomates, berenjenas, *mozzarella* y salsa hasta armar 3 capas.
- Terminar con salsa, rodajas de *mozzarella*, queso rallado, rociar con oliva y llevar a *gratinar* y cocinar todo para amalgamar los sabores.

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