

# Berenjenas Pomodoro Gratinadas con Queso Paipa



## Ingredientes

**Berenjenas:** 4 Unidades

**Aceite de oliva Olivetto® extra virgen intenso:** 1 y 1/1 Tazas

**Cebolla ocañera:** 1 cda.

**Ajo:** 1 Diente

**Harina de trigo:** 3 cdas.

**Sal y pimienta:**

**Orégano seco:** 1 cdita.

**Albahaca fresca cortada en juliana:** 2 cdas.

**Queso Parmesano:** 3/4 Taza

**Vino Blanco:** 1/4 Taza

**Queso paipa:** 1/2 Taza

**Tomates rojos:** 300 grs.

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180 °C.

### Para preparar la salsa

### en una olla verter una cucharada de aceite de oliva Olivetto®

- Extra virgen intenso, agregar la *cebolla* y el *ajo* con un poquito de sal y cocinar hasta que se transparente la *cebolla*
- Verter el vino y dejar evaporar
- Añadir los tomates pelados y cocinar por 15 minutos.
- Aparte, cortar las berenjenas en rodajas de ½ centímetro de grosor, espolvorear con sal y dejarlas desangrar por una hora en un colador con algo de peso encima
- Lavarlas con agua fría, secarlas y enharinarlas.
- *Dorar* por ambos lados en un sartén con aceite de oliva Olivetto® extra virgen intenso
- Ecurrir el exceso de grasa y salpimentar.
- Engrasar una refractaria y disponer en el fondo una capa de berenjenas, añadir un poco de salsa encima, *orégano* y *albahaca* picada.
- Espolvorear con el queso Paipa y repetir en el mismo orden, hasta hacer 3 capas.
- Terminar con parmesano y hornear por 30 minutos o hasta que gratine y dore el queso.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-pomodoro-gratinadas-con-queso-paipa>