Milhojas de berenjena



Ingredientes

Berenjenas: 3 Unidades
Albahaca: Cantidad necesaria
Muzarella: 500 gr
Salsa de tomate: Cantidad necesaria
Pesto: 75 gr
Parmesano: 200 gr

Preparación de la Receta

- Cortar las berenjenas en láminas (aprox. de 1 cm) a lo largo y *condimentar* en un bowl con aceite de oliva, hojas de *albahaca* en juliana, sal, pimienta y grillar sobre un grill caliente por ambos lados hasta tiernizar
- Reservar
- Cubrir la base de un recipiente para horno rectangular con salsa de tomates y acomodar berenjenas grilladas para formar un piso
- Pincelar con pesto y agregar por encima muzarella en trozos y queso parmesano rallado
- Repetir este procedimiento hasta cubrir la altura del molde
- Terminar con salsa de tomates y queso rallado por encima
- Llevar a horno a 200ªC hasta fundir y *gratinar* los quesos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milhojas-de-berenjena-2