

Milhojas de berenjena



Ingredientes

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* 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 200°C hasta fundir y *gratinar* los quesos.

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