Milhojas De Berenjena



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Berenjenas: 3 Unidades
Parmesano rallado: a gusto
Romero: 1 Puñado
Muzzarella: 500 g
Passata De Tomates: 1 Litro
Sal y Pimienta: a gusto

Preparación de la Receta

- Cortar rodajas de **berenjena** de 1 dedo de grosor y acomodar en trapo una al lado de la otra, salar todas las rodajas y dejar descansar 10 minutos.
- Darlas vueltas, secarlas con el trapo y en sartén de borde alto que pueda ir a horno, muy caliente con aceite *dorar* las rodajas por ambos lados, reserva.
- En la misma sartén cubrir la base con passata de tomates
- Sal, aceite de oliva, *romero* fresco y mezclar
- Realizar un zòcalo de berenjenas bien acomodadas y por encima agregar trozos de muzarella y queso rallado.
- Comenzando por la salsa de tomates repetir la operación hasta completar el ato de la sartén y que se acaben las berenjenas.
- Tapar y llevar a horno a 180ª C por 15 minutos, destapar y terminar de *gratinar* en horno fuerte.

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