

Parmesana con Retorta



Ingredientes

Albahaca: c/n

Ajo: 4 Dientes

Queso Parmesano: 250 grs

Aceite De Oliva: c/n

Torta del casar: 1 Unidad

Berenjena: 4 Unidades

Pimienta Negra: c/n

Sal: c/n

Tomate: 1 Kilo

Preparación de la Receta

- Lavamos y cortamos sin *pelar* las berenjenas en rodajas de 1 centímetro cada una.
- En una olla ponemos a *hervir* agua con sal.
- En el momento en que esté hirviendo echamos las berenjenas y cocinamos durante 10 minutos.
- Escurrimos y dejamos a un lado.
- Preparamos la típica salsa de *tomate* italiana.
- En una olla ponemos aceite de oliva virgen, los dientes de *ajo*, *albahaca* y el *tomate* triturado.
- Salamos y pimentamos al gusto.
- Encendemos el fuego y cocinamos 20 minutos.
- En una fuente de horno preparamos una base cubriendo toda la superficie con las rodajas de *berenjena*
- Añadimos la retorta o tarta del casar y un poco de parmesano.
- Añadimos unas hojas de *albahaca* y cubrimos con la salsa de *tomate*.
- Repetimos el proceso hasta cubrir la fuente por completo y terminamos con un poco de parmesano.
- Calentamos el horno a 180 °C y cocinamos durante 20 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/parmesano-con-retorta>