Parmigiana de berenjenas



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Berenjena: 1 Unidad
Queso grana/ reggianito: 200 g
Sal:
Tomates románticos: 300 g
Albahaca: 1 Manojo
Ajo: 1 Unidad
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos la *berenjena* a lo largo en lonjas de medio cm aproximadamente
- Luego, cortamos los tomates en cuartos y el *ajo* de manera muy fina
- Reservamos.
- A continuación, llevamos una sartén al fuego con un chorro de aceite de oliva virgen extra y freímos las láminas de *berenjena* hasta que empiecen a *dorar*.
- Precalentamos el horno a 180ºC.
- Luego, en una bandeja para horno, colocamos las láminas de *berenjena* y añadimos el *tomate* cortado por encima
- Añadimos *ajo* picado y unas hojitas de *albahaca*.
- Terminamos con el queso grana o reggianito y llevamos al horno a *gratinar*.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/parmigiana-de-berenjenas