

Tarta de berenjenas



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Cebolla: media Unidad

Albahaca fresca: Cantidad necesaria

Queso rallado: Cantidad necesaria

Anchoa: 1 Unidad

Berenjena: media Unidad

Aceite De Oliva: A gusto

Tomate: 1 Unidad

Tapa de hojaldre: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 180° C.

Para comenzar

- Amasar el *hojaldre* hasta que quede bien fino
- Pincharlo con la ayuda de un tenedor
- Doblar los bordes para que esa zona se eleve más
- Colocar en una bandeja para horno y cocinar a 180° C durante unos 10 minutos.
- Mientras tanto, preparar el sofrito, colocando en una sartén con aceite caliente la media *cebolla*, la *berenjena*, la *pimienta* y la *anchoa*, todo ello troceado.
- Cuando el *hojaldre* esté listo, sacarlo del horno y volcar el sofrito sobre la masa respetando bien los bordes.
- Rallar el *tomate* por encima y terminar con abundante *parmesano* rallado y hojas de *albahaca fresca*
- Dejar en el horno unos minutos más.
- Servir.