

BERENJENA A LA PARMESANA CON ENSALADA FRESCA



INGREDIENTES PARA 4 PAX

4 uds Berenjenas
500 grs Salsa de tomate
400 grs Mozzarella
120 grs Queso curado Albahaca

ELABORACIÓN

- Laminamos la berenjena y la pasamos por una sartén.
- Luego hacemos una milhojas superponiendo capas de berenjena, salsa de tomate, mozzarella, queso curado rallado y albahaca. Así hasta que lleguemos a la última capa terminando con queso.
- Luego metemos al horno 180°C durante unos 15-20 min, hasta que el queso de arriba haya fundido y gratinado.

