

**Creador:** La oveja negra **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Añadirle al tomate y al parmesano unos pimientos del piquillo picados.

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 2 Berenjenas
- 350 gr de Tomate Frito Orlando
- 200 gr de Virutas de Parmesano
- Hojas de Albahaca

**Preparación:**

### **Paso 1**

*Lavamos y cortamos la berenjena en rodajas.*

### **Paso 2**

*Sazonamos las berenjenas, las cocinamos a la plancha y reservamos.*

### **Paso 3**

*En un cuenco mezclamos el tomate frito con las virutas de parmesano.*

### **Paso 4**

*Cubrimos el fondo de una fuente de horno con rodajas de berenjena. Ponemos encima de cada rodaja de berenjena un poco de la mezcla de tomate y parmesano y cubrimos con otras rodajas de berenjena. Finalizamos cubriendo con tomate y parmesano las berenjenas.*

### **Paso 5**

*Gratinamos a horno medio durante unos 5 minutos y servimos adornado con unas hojas de albahaca.*