

# Pastel de berenjenas.



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Ramón



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Si quieres que las berenjenas no piquen, una vez cortadas rociar con abundante sal y dejar reposar 30min. Antes de cocinar lavarlas bien.

## Descripción:

Delicioso y sano pastel de berenjenas

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 Berenjena mediana
- 12 Lonchas de Jamón de York
- 15 Tranchetes de queso
- Queso rallado
- 1 Huevo

## Preparación:

### Paso 1

Lavamos las berenjenas y quitamos los extremos. Cortamos en láminas finas las dos berenjenas.

### Paso 2

Asamos las berenjenas en una plancha bien caliente. Este paso se puede realizar a la vez que el paso 1. Cuando tengas suficientes láminas para llenar la plancha, las colocas en la misma y puedes seguir cortando láminas de berenjena.

### Paso 3

Una vez que las láminas están asadas vamos colocando en capas como una lasaña sobre una fuente de horno, intercalando capa de berenjenas, capa de jamón york y capa de queso, hasta terminar con una capa de berenjenas.

### Paso 4

Una vez colocada la primera capa de berenjenas, colocamos otra capa de jamón de york y luego una con los

*tranchetes de queso.*

### **Paso 5**

*Repetimos el proceso con otra capa de berenjenas.*

### **Paso 6**

*Al terminar con la capa de berenjenas, o bien se le puede echar queso rallado y gratinar en el horno durante 12 minutos o echar un huevo batido para darle consistencia al pastel y gratinar también en el horno. En las fotos solo he utilizado queso rallado, pero podéis utilizar o ambas cosas o solo una de ellas.*