

**Creator:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 4 quesos provolone
- 2 berenjenas
- 4 espárragos trigueros
- 4 tomates
- 4 rebanadas de pan
- Aceite de oliva
- Azúcar
- Sal

**Preparación:**

## **Paso 1**

*Lavar y cortar las berenjenas en rodajas. Salarlas y dejar que suelten su jugo 30 min. Lavar y cortar la base de los espárragos. Poner una parrilla al fuego con la berenjena y los espárragos. Cocinar 4 min. Retirar las berenjenas y espárragos y tostar en la misma parrilla el pan. Pelar y cortar los tomates en trozos grandes y un ajo. Ponerlo todo en un cazo al fuego con 1 cucharada de azúcar y 4 de aceite. Salar y dejar a fuego suave 30 min. Untar el provolone con la salsa de tomate. Poner una parrilla al fuego y dorar el queso hasta que empiece a derretirse. Servir sobre las rebanadas, las berenjenas, los espárragos y el provolone con la salsa de tomate.*