

# Pastel de tofu y berenjenas



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** karmela



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 berenjenas
- 200 g de tofu firme
- 4 tomates en conserva
- 1 cebolla
- 1 dl de vino blanco
- 1 dl de aceite de oliva
- Sal y pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Pelar y picar la cebolla, estofar en una sartén amplia con el aceite de oliva, incorporar el tomate troceado, regar con el vino y salpimentar. Dejar cocer durante 10 minutos, retirar del fuego y reservar. Precalentar el

**horno a 200°. Lavar y laminar las berenjenas, salpimentar. Disponer en una bandeja de horno, rociar con aceite y hornear durante 10 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar. Escurrir bien y laminar el tofu. Engrasar una bandeja para el horno. Disponer en la base de la fuente salsa de tomate, una capa de berenjenas, otra de tofu, otra de berenjenas, otra de tofu y terminar con otra de berenjenas. Cubrir con la salsa de tomate restante y hornear durante 5 minutos. Retirar del horno y servir caliente.**