

PASTEL DE BERENGENAS A MI MANERA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARISU **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 3 personas :

- BERENGENAS, JAMON DE YORK, QUESO PARA FUNDIR, HUEVOS

Preparación:

Paso 1

Se cortan berenjenas en lonchas a lo largo y se van haciendo a la plancha. En un molde de plumcake untado con aceite de oliva se van alternando lonchas de berenjenas ya asadas, lonchas de jamon york no demasiado finas y lonchas de queso de fundir (puede ser tranchettes, o de bola o gouda, cualquiera q funda), y se pone una capita muuuy finita de tomate frito. Y así se van alternado capas, hasta acabar con una de berenjenas. Se baten huevos con un chorro de leche o nata, sal y pimienta, y se añade al molde. Se mete al horno a unos 200°. Estará cuando se pinche y no manche. Antes de acabar de hacerlo al horno espolvorear con queso rallado al gusto y pimienta blanca.