# Berenjenas crujientes al horno.

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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Elenahmartin



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Otros
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 berenjenas medianas
- Mayonesa
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de perejil seco
- 1/2 cucharadita de pimienta negra
- Pan rallado
- Queso parmesano (150 gr)

## Preparación:

### Paso 1

Mezclamos el pan rallado con el ajo, perejil y pimienta... y con el queso. Reservamos Lavamos las berenjenas y cortamos en rodajas no muy gruesas, yo lo hice con la mandolina.

### Paso 2

Embadurnamos con mayonesa las dos caras, yo me ayude de un pincel para que quedara más homogéneo. Rebozamos en la mezcla... y ponemos en una bandeja de horno, en la que hemos puesto papel vegetal. Introducimos en el horno, precalentado, a 200º arriba y abajo hasta que estén doradas.