

Berenjenas crujientes al horno.



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Araceli Martine



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 200° arriba y abajo hasta que estén doradas.