

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Añadirle al tomate y al parmesano unos pimientos del piquillo picados.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Berenjenas
- 350 gr de Tomate Frito Orlando
- 200 gr de Virutas de Parmesano
- Hojas de Albahaca

Preparación:

Paso 1

Lavamos y cortamos la berenjena en rodajas.

Paso 2

Sazonamos las berenjenas, las cocinamos a la plancha y reservamos.

Paso 3

En un cuenco mezclamos el tomate frito con las virutas de parmesano.

Paso 4

Cubrimos el fondo de una fuente de horno con rodajas de berenjena. Ponemos encima de cada rodaja de berenjena un poco de la mezcla de tomate y parmesano y cubrimos con otras rodajas de berenjena. Finalizamos cubriendo con tomate y parmesano las berenjenas.

Paso 5

Gratinamos a horno medio durante unos 5 minutos y servimos adornado con unas hojas de albahaca.