

Creador: Monónimo **Recetizador:** Cristina Madico



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 quesos provolone
- 2 berenjenas
- 4 espárragos trigueros
- 4 tomates
- 4 rebanadas de pan
- Aceite de oliva
- Azúcar
- Sal

Preparación:

Paso 1

Lavar y cortar las berenjenas en rodajas. Salarlas y dejar que suelten su jugo 30 min. Lavar y cortar la base de los espárragos. Poner una parrilla al fuego con la berenjena y los espárragos. Cocinar 4 min. Retirar las berenjenas y espárragos y tostar en la misma parrilla el pan. Pelar y cortar los tomates en trozos grandes y un ajo. Ponerlo todo en un cazo al fuego con 1 cucharada de azúcar y 4 de aceite. Salar y dejar a fuego suave 30 min. Untar el provolone con la salsa de tomate. Poner una parrilla al fuego y dorar el queso hasta que empiece a derretirse. Servir sobre las rebanadas, las berenjenas, los espárragos y el provolone con la salsa de tomate.