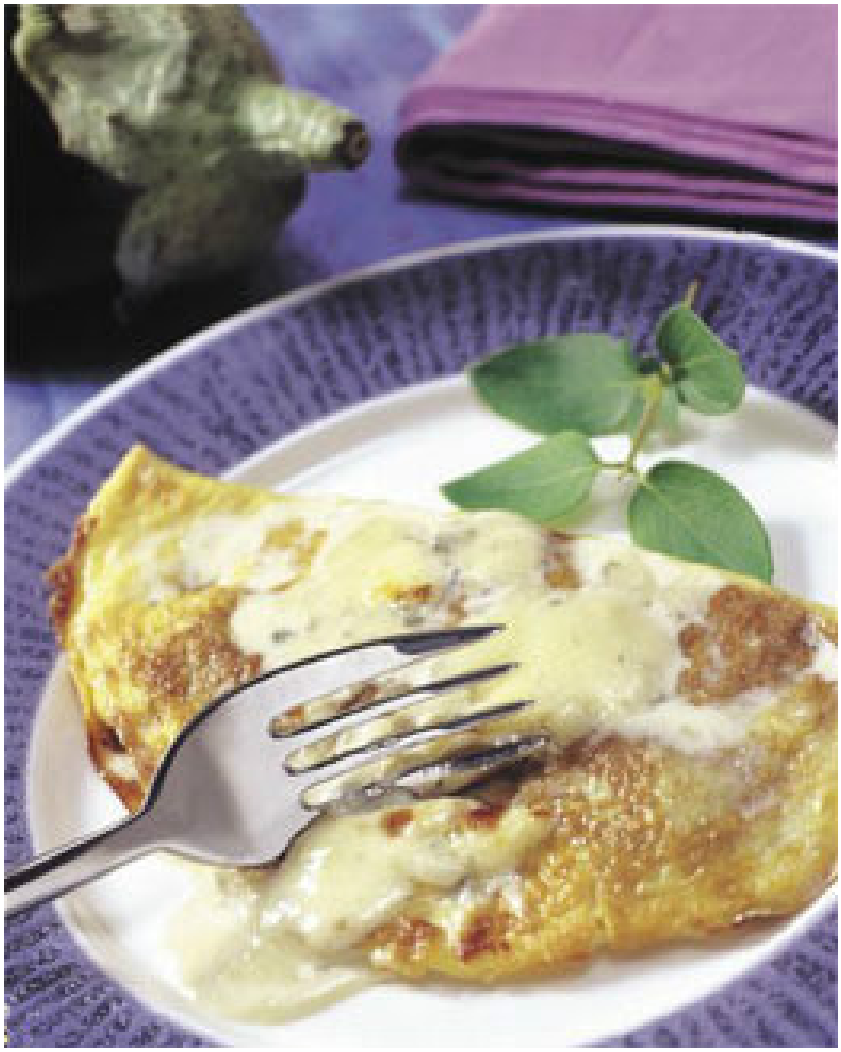
Tortilla de berenjenas al horno

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 huevos
- 2 berenjenas
- 2 cucharadas de leche
- Aceite de oliva
- Tomillo
- Sal
- 150 ml de nata
- 100 g de queso azul
- Nuez moscada

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 200º. Lavar las berenjenas, secar y abrir a lo largo, espolvorearlas de tomillo y sal. Asar en el horno bien caliente durante 20 min. Dejar enfriar un poco y retirar la pulpa con una cuchara. Reservar. Batir los huevos con 2 cucharas de leche e ir haciendo 2 tortillas por persona en una sartén antiadherente engrasada con aceite. Cuando esté cuajado, añadir una cucharada de pulpa de berenjena. Envolver y retirar colocando las tortillas en platos individuales y refractarios. Cocer la nata con el queso desmigado. Remover con varillas hasta que se fundan y sazonar con sal y nuez moscada. Poner el grill. Repartir la crema por encima de las tortillas y gratinar un par de minutos. Servir enseguida.