

Pastel de tofu y berenjenas



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegana

Otros: Cocina Saludable

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 berenjenas
- 200 g de tofu firme
- 4 tomates en conserva
- 1 cebolla
- 1 dl de vino blanco
- 1 dl de aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Pelar y picar la cebolla, estofar en una sartén amplia con el aceite de oliva, incorporar el tomate troceado, regar con el vino y salpimentar. Dejar cocer durante 10 minutos, retirar del fuego y reservar. Precalear el

horno a 200°. Lavar y laminar las berenjenas, salpimentar. Disponer en una bandeja de horno, rociar con aceite y hornear durante 10 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar. Escurrir bien y laminar el tofu. Engrasar una bandeja para el horno. Disponer en la base de la fuente salsa de tomate, una capa de berenjenas, otra de tofu, otra de berenjenas, otra de tofu y terminar con otra de berenjenas. Cubrir con la salsa de tomate restante y hornear durante 5 minutos. Retirar del horno y servir caliente.