

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 2 berenjenas pequeñas
- 2 calabacines
- 2 dientes de ajo
- Pan del día anterior
- Vinagre de Jerez
- Agua
- Aceite de oliva virgen extra
- Jamón serrano
- Queso parmesano
- Unas hojas de albahaca

**Preparación:**

## Paso 1

Pela las berenjenas y córtalas en bastoncitos o en dados, lava los calabacines, péralos y trocéalos del mismo modo. Ponlos en un plato con sal, pimienta y aceite de oliva al gusto y cocina en el microondas durante 10-12 minutos. Hazlo en dos veces si es mucha cantidad. Cuando estén listas las verduras, pásalas a un cuenco y añade los ajos pelados, el pan que habrás puesto en agua para ablandarlo y el agua. Tritura. Ve añadiendo aceite de oliva a hilo mientras vuelves a triturar para emulsionar.