

ALMODROTE DE BERENJENAS



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Cris Reverte



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

RIQUÍSIMO, DE VERDAD....

Ingredientes para 6 personas :

- 3 BERENJENAS GRANDES
- 1 CEBOLLA GRANDE
- 2 DIENTES DE AJO
- 1 TAZA de QUESO CURADO RALLADO
- 1 TAZA de QUESO SEMICURADO RALLADO
- 1/3 TAZA de PEREJIL PICADO
- 1/4 TAZA de MENTA FRESCA PICADA
- SAL Y PIMIENTA NEGRA
- ACEITE DE OLIVA
- 5 HUEVOS

Preparación:

Paso 1

LAVAMOS LAS BERENJENAS, CORTAMOS EN RODAJAS Y UNTAMOS CON LAS MANOS UN POCO DE ACEITE Y PONEMOS EN UNA BANDEJA DE HORNO Y GRATINAMOS POR AMBOS LADOS 5 MINUTOS A 180°. PICAMOS LA CEBOLLA Y EL AJO MUY PEQUEÑOS. EN UNA SARTÉN CON UN POCO DE ACEITE POCHAMOS LA CEBOLLA Y EL AJO Y CUANDO ESTÉ LA CEBOLLA TRANSPARENTE RETIRAMOS Y ESCURRIMOS EL ACEITE Y DEJAMOS ENFRIAR. EN UN BOL AÑADIMOS LA CEBOLLA, LOS QUESOS, PEREJIL Y MENTA, LOS HUEVOS BATIDOS Y SALPIMENTAMOS.

Paso 2

EN UNA BANDEJA DE HORNO ESTRECHA PONEMOS CAPAS DE BERENJENAS Y CUBRIMOS CON LA MEZCLA DE HUEVOS. DAMOS UNOS GOLPECITOS PARA QUE SE INTEGRE TODO Y LO METEMOS EN EL HORNO ENTRE 30 Y 35 MINUTOS, HASTA QUE SE HALLA DORADO Y EL HUEVO ESTÉ CUAJADO. SERVIR TEMPLADO