

Pastel de berenjenas.



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

Creador: Ramón **Recetizador:** ANA LOPEZ MARTO



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Si quieres que las berenjenas no piquen, una vez cortadas rociar con abundante sal y dejar reposar 30min. Antes de cocinar lavarlas bien.

Descripción:

Delicioso y sano pastel de berenjenas

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Berenjena mediana
- 12 Lonchas de Jamón de York
- 15 Tranchetes de queso
- Queso rallado
- 1 Huevo

Preparación:

Paso 1

Lavamos las berenjenas y quitamos los extremos. Cortamos en láminas finas las dos berenjenas.

Paso 2

Asamos las berenjenas en una plancha bien caliente. Este paso se puede realizar a la vez que el paso 1. Cuando tengas suficientes láminas para llenar la plancha, las colocas en la misma y puedes seguir cortando láminas de berenjena.

Paso 3

Una vez que las láminas están asadas vamos colocando en capas como una lasaña sobre una fuente de horno, intercalando capa de berenjenas, capa de jamón york y capa de queso, hasta terminar con una capa de berenjenas.

Paso 4

Una vez colocada la primera capa de berenjenas, colocamos otra capa de jamón de york y luego una con los

tranchetes de queso.

Paso 5

Repetimos el proceso con otra capa de berenjenas.

Paso 6

Al terminar con la capa de berenjenas, o bien se le puede echar queso rallado y gratinar en el horno durante 12 minutos o echar un huevo batido para darle consistencia al pastel y gratinar también en el horno. En las fotos solo he utilizado queso rallado, pero podéis utilizar o ambas cosas o solo una de ellas.