

Berenjenas con tomate y queso



Nombre de la receta

Berenjenas con tomate y queso

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos



Leche

Descripción

Berenjenas al horno con tomate natural y queso

Ingredientes

- 2 berenjenas
- 2 tomates rojos
- 100 gramos de queso al gusto

- 50 gramos de rallado
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- al gusto de perejil picado
- al gusto de tomillo
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 En primer lugar lavamos bien nuestras berenjenas y las partimos en rodajas de 1 cm de grosor. Las salamos y las tenemos 15 minutos en un bol para que suelten amargor.



2 En una bandeja de horno, ponemos las rodajas de berenjena con unos cortecitos en la superficie sin llegar al fondo y un hilito de aceite por encima. Las metemos la horno durante 10 a 15 minutos a 180 °C.



3 Mientras, pelamos y picamos a cuadraditos el tomate. El queso que hemos elegido en cuadraditos pequeños. Si es un queso que funde mejor. Añadimos una cucharada de aceite, una pizca de sal, una pizca de pimienta, un poco de perejil picado y tomillo al gusto. Si no nos gusta el tomillo, se puede cambiar por orégano. Removemos todo bien.



4 Cuando están las berenjenas un poquito asadas, sacamos y vamos colocando mezcla encima de cada rodaja. Por último echamos un poquito de queso rallado por encima de cada una y metemos al horno.



5 Las tendremos hasta que se funda el queso. Sacamos y a comer calentitas.



Observaciones o consejos

Haremos las justas para comer ese mismo día porque a otro día pierden calidad.

Autor

Matilde Linares