Berenjenas a la parmesana

Dificultad: ▫▫▫▫▫

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 45min
Tiempo total: 1hrs. 30min , Número de porciones: **4**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/berenjenas-a-la-parmesana

Preparación

Cortar las berenjenas en rodajas de 1/2 cm de espesor, ponerlas sobre un colador, espolvorearlas con sal y dejarlas reposar durante 30 minutos. De esta forma las berenjenas comenzarán a sudar y eliminar el sabor amargo. Mientras tanto, calentar dos cucharadas de aceite de oliva en una sartén y rehogar la cebolla a fuego suave, durante 5 minutos. Incorporar los tomates troceados, la albahaca picada y salpimentar a gusto. Llevar a ebullición, reducir el fuego al mínimo y dejar rehogando durante 15 minutos. Aclarar las berenjenas bajo el chorro de agua fría, eliminando la sal y los líquidos. Escurrirlas bien y dorarlas en una sartén con unas gotas de oliva (sólo lo necesario como para que no se peguen, incorporando aceite en cada nueva tanda, y dorando ambas caras de cada rodaja). Precalentar el horno a 180°C. En una placa untada con aceite, acomodar un tercio de las berenjenas haciendo un piso. Volcar sobre ese piso la mitad de la salsa de tomate y 1/3 del queso parmesano. Volver a realizar otro piso con la mitad de las berenjenas que restan, y añadir otra capa con lo que sobra de tomate y de queso. Finalizar incorporando lo

Ingredientes

- 1 kgrs. Berenjena
- 1 Cebolla picada
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 500 gramo/s Tomates perita
- 2 cucharada/s Albahaca fresca picada
- 200 gramo/s Queso Parmesano rallado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Italiana, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

que queda de las berenjenas y el queso. Hornear durante 45 minutos, hasta gratinar. Al retirar del horno, dejar reposar entre 5 y 10 minutos antes de servir. Emplatar espolvoreando perejil y pimienta negra. Disfrute!