Berenjenas asadas sobre pesto y napolitana



Dificultad:

Tiempo de preparación: 20min, Tiempo de

cocción: 10min

Tiempo total: 30min, Número de porciones:

1

 $\boldsymbol{0}$ Calorías , $\boldsymbol{0}$ g Azúcares , $\boldsymbol{0}$ g Grasas , $\boldsymbol{0}$ g

Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/berenjenas-asadas-

sobre-pesto-y-napolitana

Preparación

En una sartén asar las berenjenas hasta que obtengan un color dorado. Adiciona sal y pimienta al gusto. Al momento de servir, vierte la salsa pesto y luego la salsa napolitana sobre la base del plato. Coloca el queso entre las dos tapas de berenjenas y decora con el jamón serrano.

Ingredientes

- 2 rebanadas de Berenjena
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 2 cucharadas de ques Mozzarella rallado
- 2 rebanadas Jamón crudo/serrano
- 1 poco Salsa pesto
- 1 poco Salsa napolitana

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Vegetales

