

Tarta de berenjena y queso de cabra



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-berenjena-y-queso-de-cabra>

Preparación

Precalentar el horno a 220°. Enmantecar un molde redondo y estirar la masa de tarta hasta cubrir el fondo y los bordes. Cortar las berenjenas en cuadraditos y saltearla en una sartén con un poco de aceite de oliva y una pizca de sal. Reservar. Extendemos un par de cucharadas generosas de salsa de tomate sobre la masa. Esparcir los trocitos de berenjena y colocar por encima las rodajas de queso de cabra. Espolvorear con el queso parmesano y orégano. Hornear unos 25 minutos a 220°, primero 15 minutos con calor abajo (para que se haga bien la masa) y después 10 minutos calor arriba-abajo. Dejar reposar unos minutos y servir. Disfrute!

Fuente: saboreamielycanela.blogspot.com



Ingredientes

- 1 Tapa para tarta
- 1 Berenjena grande
- 200 gramo/s Queso de cabra en rodajas
- 75 gramo/s Queso Parmesano rallado
- 100 gramo/s Salsa de tomate
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Orégano

Categorías

Un día normal, Vegetariana, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal