

Tarta de berenjenas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-berenjenas>

Preparación

Cortar la cebolla en juliana y rehogarla en una sartén con un poco de aceite en aerosol.

Cuando las cebollas tomen color, añadir las berenjenas previamente peladas y cortadas en cuadraditos. Agregar el ajo y los tomates pelados y picados. Tapar y cocinar unos minutos hasta que los vegetales estén tiernos. Condimentar con sal, orégano, pimienta y nuez moscada. Añadir el queso rallado y los huevos duros picados. Dejar enfriar. Forrar un molde para la tarta con un disco de masa. Colocar el relleno, cerrar con el disco restante. Pinchar la masa y cocinar a horno moderado durante 30 a 35 minutos.

Fuente: Recetas Natura

Ingredientes

- 1 paquete/s Tapa para tarta (dos discos)
- 2 Cebollas medianas
- 3 Berenjenas grandes
- 2 Tomates
- 2 Huevos duros
- 3 cucharada/s Queso rallado
- 2 diente/s Ajo picados
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Orégano
- 1 poco Nuez Moscada

Categorías

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

