

Torre de berenjenas y ricota



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/torre-de-berenjenas-y-ricota>

Preparación

Cortar las berenjenas en rodajas de 1 cm, rociarlas con aceite y grillarlas de ambos lados hasta que queden marcadas, pero no deshechas. Mezclar la ricota con las aceitunas y el cebollín picado, la ralladura, sal y pimienta. Armar las torrecitas intercalando las berenjenas y esta mezcla. Servirlas a temperatura ambiente. Disfrute! Fuente: Revista Maru

Ingredientes

- 2 Berenjenas
- 250 gramo/s Ricota
- 100 gramo/s Aceitunas Negras
- 1 cucharadita/s Ralladura de limón
- 1 puñado/s Cebollín
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Económico, Vegetales, Rápida, Familia, Una cocinera experta

