Torre de berenjenas

Dificultad:

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: **2**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/torre-de-berenjenas

Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Lavar la berenjena y córtala en rodajas de unos dos centímetros de grosor. Reservar. Poner en el vaso de la batidora el tomate con un poco de aceite, sal y pimienta, y hacer un puré. Reservar. Cortar la mozzarella en rodajas finitas. Forrar una bandeja de horno con papel aluminio. Colocar una rebanada de berenjena, por encima colocar puré de tomate, una rodaja de mozzarella y arriba otra rodaja de berenjena. Hacer dos torres similares. Espolvorear con queso parmesano (si lo desea) y llevar al horno por espacio de 20 minutos. Acompañar con hojas de albahaca para decorar. Fuente: http://www.recetin.com/

Ingredientes

- 1 Berenjena grande
- 1 Tomate
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Mozzarella
- 1 poco Albahaca

Categorías

Un día normal, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Plato Principal