

## **BERENJENAS A LA PARMESANA**



### **INGREDIENTES**

3 berenjenas grandes

Queso parmesano rallado

#### **RELLENO**

3 bolas de mozzarella

2 botes de tomates secos

400 g salsa de tomate

Orégano

Aceite de oliva virgen extra

Sal

#### **ACEITE DE ALBAHACA**

100 g aceite de oliva virgen extra

40 g albahaca

Sal

## **MODO DE HACERLO**

Cortar las berenjenas en rodajas finas y colocar en una fuente de horno. Espolvorear con sal, orégano y parmesano; regar con un hilo de aceite de oliva virgen extra. Hornear a 180° hasta que las berenjenas estén doradas.

Cortar el queso en rodajas y los tomates secos en tiras.

En una fuente apta para horno poner salsa de tomate, colocar una capa de berenjenas, rodajas de mozzarella y tiras de tomate. Repetir hasta acabar con una capa de tomate frito. Espolvorear con parmesano rallado, hornear unos minutos y gratinar.

### **ACEITE DE ALBAHACA**

Triturar el aceite con las hojas de albahaca y una pizca de sal.

Servir las berenjenas y decorar con el aceite de albahaca.

### **VARIANTES**

En lugar de berenjenas se pueden utilizar calabacines.

Otros rellenos en las capas: jamón, queso y pisto, bechamel de marisco...

### **CONSERVACIÓN**

Es de consumo inmediato.