

Berenjenas a la pamesana

Descripci3n

Esta receta me la pasado Alberto. La ha hecho y dice que estan buen3simas. Ahora nos toca a nosotros hacerla.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 berenjena grande.
- * 300 gr de tomate maduro. 2 tomates de los de rama grandes.
- * 200 gr de queso pamesano. La receta original lleva queso Grana Padano, pero no encontr3.
- * 1 diente de ajo.
- * Albahaca, sal, aceite de oliva, pimienta.

Preparaci3n:

Limpiamos la berenjena. Le quitamos la piel a dos laterales para que no quede correosa al hacerla, la cortamos en lonchas a lo largo, como de medio cm aproximadamente y reservamos.



Pelamos y troceamos los tomates en cuadrados, mezclamos con el ajo picadito, sazonomos, espolvoreamos con albahaca y reservamos.



En una sartÃ©n



vertemos un chorrito de aceite de oliva y freÃ©mos las lonchas de berenjena, hasta que estÃ©n blandas y doradas.

Precalentamos el horno a 180Â°C.



En una fuente de horno, colocamos las lonchas de berenjena fritas y salpimentamos. Encima de cada una ponemos el tomate troceado y el ajo picadito. Y las vamos cubriendo generosamente con el pamesano rallado.

Ponemos la opción de gratinador en el horno, ya caliente, introducimos las berenjenas y las dejamos hasta que el queso este crujiente.



Sacamos, servimos y a degustar!!!

Consejo: Cuidado cuando gratinamos algo, debemos estar atentos porque se nos puede quemar la comida. Si la albahaca es fresca..mejor.

Categoría

1. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

julio 28, 2015

Autor

admin