

Receta de Medallones de Berenjena al Horno

05 Ago 2014



Buenos días a tod@s, para hoy se me ocurre que podéis preparar este receta que queda riquísima y es muy fácil de hacer y aprovechando que estamos en temporada, las encontrareis fácilmente en el mercado.

Ingredientes

- Berenjenas (tres o cuatro)
- Salsa de tomate natural
- Queso en lonchas
- Jamón serrano en lonchas
- Aceite de oliva
- Sal
- Orégano

Modo de Preparación

1. Lavar las berenjenas y cortarlas en rodajas como de un dedo de gruesas, ponerlas sal al gusto
2. Untar con aceite de oliva una fuente especial para horno
3. Precalentar el horno a 180º
4. Colocar las rodajas de berenjenas y poner sobre ellas un poco de salsa de tomate y una loncha de queso
5. Espolvorear con orégano y cocer al horno durante unos quince minutos aproximadamente
6. Sacar en una fuente y colocar el jamón enrollado por encima
7. Servir calientes y....buen provecho!!!