

Receta de Berenjenas con Queso Fresco en Microondas

17 Ago 2016



Buenos días a tod@s, aprovechando que estamos en temporada de esta rica verdura, para hoy os dejo esta receta de **Berenjenas con Queso Fresco**, es muy fácil de preparar y también muy rápida porque al hacerse en el microondas, las podéis tener listas en unos minutos.

Ingredientes

- Berenjenas (una o dos)
- Queso fresco sin sal
- Tomate en rodajas (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Sal
- Orégano o Pimienta negra molida (al gusto)

Modo de Preparación

1. Lavar y limpiar las berenjenas
2. Partirlas por la mitad y hacerlas unos cortes, ponerles un poco de sal
3. Colocarlas en una fuente especial para microondas
4. Echarlas un chorrito de aceite y colocar las rodajas de tomate por encima
5. Cortar el queso fresco en láminas finas y colocarlas sobre las rodajas de tomate
6. Espolvorear con orégano o pimienta negra a vuestro gusto
7. Tapar la bandeja y meter al microondas unos ocho o diez minutos aproximadamente, según la potencia del microondas
8. Sacar cuando veáis que la berenjena esté blanda y el queso fundido
9. Servir ybuen provecho!!!