

Receta de Berenjenas A La Parmesana

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo un plato calentito ya que parece que ha refrescado un poco y nos apetece comer algo caliente, espero que sea de vuestro agrado.

Ingredientes

- Berenjenas (una grande)
- Aceite de oliva
- Tomate pelado en bote (uno grande)
- Albahaca fresca (cuatro o cinco hojas)
- Harina
- Queso parmesano rallado (unos 300grs.)
- Mozzarella fresca (una bola)
- Sal y pimienta negra

Modo de Preparación

1. Pelar la berenjena y cortarla en rodajas un poco gruesas, sazonarla con sal y pimienta
2. Rebozar las rodajas en harina y freírlas en aceite de oliva , que queden doraditas y ponerlas sobre papel de cocina para que escurran
3. Triturar un poco el tomate y ponerlo a freír con las hojas de albahaca y un poco de sal y pimienta, una vez hecho quitar la albahaca
4. En una fuente de horno colocar la mitad de las rodajas de berenjena y echar sobre ellas la mitad de la salsa de tomate
5. Cortar la mozzarella en lonchas finas y colocarlas sobre el tomate frito y sobre ellas la mitad del queso parmesano
6. Cubrir con otra capa de berenjenas y otra de tomate frito, finalizar con el resto del parmesano
7. Precalentar el horno a 200 Grados y meter la fuente durante unos veinte minutos, después poner el grill otros cinco minutos para que quede doradito
8. Servir caliente