Receta de Milhojas de Berenjena con Parmesano

23 Mar 2018

Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo una estupenda y rica receta de **Milhojas de Berenjena con Parmesano**, es un plato muy adecuado para tomar en **Cuaresma**, aunque podéis prepararlo en cualquier época del año y siempre quedará exquisito.

Ingredientes

- Berenjenas (una o dos medianas)
- Mozzarella en rodajas
- Queso parmesano rallado
- Tomate triturado (un bote)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Cortar las berenjenas en rodajas como de 1cm y pasarlas por una sartén parrilla o plancha
2. Precalentar el horno a 250º
3. En una bandeja para horno poner un poco de aceite en el fondo y colocar una capa de berenjenas ya hechas a la plancha
4. Extender un poco de tomate triturado con un poco de sal y encima colocar unas rodajas finas de mozzarrella, encima poner queso parmesano rallado
5. Repetir la operación una segunda vez
6. Hornear unos 15/20 minutos con la función grill hasta que el queso esté doradito
7. Dejar enfriar unos minutos y servir decorado con unas ramitas de albahaca fresca y....buen provecho!!!