

PASTEL DE BERENJENAS



Ingredientes:

- ✓ 1 berenjena grande.
- ✓ Harina para rebozar.
- ✓ 200 gr. de tomate frito.
- ✓ 8 lonchas de queso para fundir.
- ✓ 3 huevos.
- ✓ 1 vaso de leche.
- ✓ 150 gr. de queso rallado.
- ✓ Sal.
- ✓ Pimienta.
- ✓ Aceite de Oliva Clásico La Masía.

Preparación:

- Paso 1** Cortamos en rodajas las berenjenas y las ponemos en remojo en agua durante 30 minutos. Escurrimos bien, salamos, enharinamos y doramos en una sartén con Aceite de Oliva Clásico La Masía. Apartamos en papel absorbente.
- Paso 2** Engrasamos una bandeja de horno con aceite. Colocamos una capa de berenjenas, otra muy fina de tomate frito y otra de queso en lonchas. Repetimos la operación, terminando con berenjenas.
- Paso 3** Batimos los huevos. Añadimos la leche, sal y pimienta. Mezclamos. Añadimos la mezcla al pastel. Espolvoreamos con queso rallado y horneamos durante 25 minutos a 180°. Servir caliente o frío.

Notas: _____

