

Gratinado de Vegetales

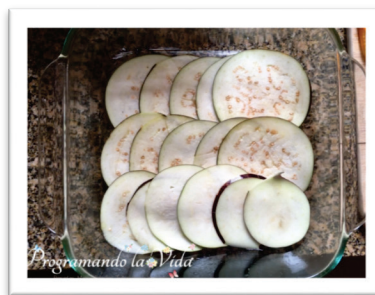
Ingredientes:

- 1 Berenjena grande rebanada bien fina.
- 2 Tomates rebanados bien delgado.
- 1 Cebolla morada cortada de la misma manera.
- 1 Pimentón verde también finamente cortado.
- ¼ Aceite de oliva.
- Sal y Pimienta al gusto.
- 400gr. de queso Mozzarella.
- Hojas de albahaca (opcional).



Preparación:

Paso 1: En un refractario untado con aceite de oliva, crear una capa con las berenjenas y sazonar con sal y pimienta.



Paso 2: Sobre las berenjenas colocar una capa de tomates que también se deben sazonar con sal y pimienta.



Paso 3: Luego una capa de pimentones y nuevamente sazonar debidamente.



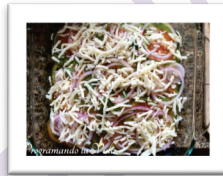
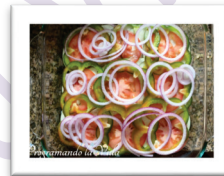
Paso 4: La siguiente capa es la de cebolla la cual también se debe sazonar. Hay que tomar en consideración que las capas deben sazonarse con moderación. Si no se hace el resultado será vegetales sin sabor.



Paso 5: El ultimo ingrediente que compone una capa de este delicioso gratinado es el queso mozzarella, hojas de albahaca, aceite de oliva, sal y pimienta.



Paso 6: Ahora repetiremos desde el paso 1 hasta que se llene el refractario o los ingredientes.



Paso 7: La ultima capa le agregamos mucho queso para que el gratinado sea super grueso.



Paso 8: Hornear a 180°C por 45 min.



Programando la Vida