

Berenjenas a la Parmegiana

Ingredientes:

2 berenjenas grandes
2 latas de tomates al natural
1 cebolla pequeña
½ pimentón rojo
½ pimentón verde
1 hoja de laurel
¼ De taza de vino blanco
Puedes usar una salsa lista si tienes prisas. 
300 gr. de mozzarella
3 dientes de ajo
Aceite (freír)
Harina de Trigo (rebozar)
½ taza de Queso Parmesano
Sal y pimienta al gusto



Preparación:

Paso 1: Lavar y cortar las berenjenas sin pelarlas a lo largo o a lo ancho, como lo prefiera. Precalentar el horno a 180°C.

Paso 2: Colocarlas en una fuente con agua y sal, reservándolas.

Paso 3: Para hacer la salsa colocar los tomates en la licuadora junto con los ajos, cebolla y pimentones. Licuar hasta tener que todo quede bien mezclado.

Paso 4: Pasar la mezcla de tomates a una olla y añadir el laurel sal y pimienta. Llevar al fuego hasta que se cocine bien, unos 30 min (puedes usar las salsas listas para hacerlo más simple).

Paso 5: Mientras tanto cortar la mozzarella en lonjas finas y reservar.

Paso 6: Escurrir las berenjenas ligeramente y pasarlas por la harina y freírlas hasta que se doren, no es necesario cocinarlas demasiado ellas van al horno. Escurrirlas bien en papel absorbente.

Paso 7: Una vez que toda la berenjena esté frita podemos armar el plato. En un refractario se hacen capas alternadas de berenjena, mozzarella y salsa en ese orden. Terminando con la salsa y espolvoreando el queso parmesano.

Paso 8: Gratinar en el horno 180°C por unos 15 min o hasta que la superficie esté dorada.