BERENJENAS AL HORNO CON TOMATE Y QUESO

Ingredientes

- 2 berenjenas medianas
- 4 tomates de pera
- 1 cucharada de tomillo seco
- 1 cucharada de romero seco
- 80 g de queso mozzarella rallado
- 30 g de queso parmesano rallado
- 2 cdas de aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra molida
- Sal marina gruesa

Preparación

1. Lavamos las berenjenas y las cortarmos a lo largo en rodajas no muy gruesas, sin llegar a cortar el cáliz para que se abran en abanico. Añadimos sal gruesa a cada rodaja y dejamos que suden durante 15 minutos para que pierdan su característico sabor amargo.

2. Mientras tanto lavamos los tomates de pera y los cortamos en rodajas no muy gruesas.

3. Lavamos las berenjenas para retirar el líquido que han sudado, las secamos bien y aceitamos cada rodaja con el aceite de oliva virgen extra. Las salpimentamos y esparcimos el tomillo y romero seco, e introducimos entre ellas las rodajas de tomate pera.

4. Por último agregamos el queso mozzarella rallado y las horneamos en el horno precalentado a 180 ºC, calor arriba y abajo durante 20 minutos. Tras pasar por el horno, añadimos el queso parmesano rallado por toda la superficie.

5. Emplatamos las berenjenas para servirlas inmediatamente y disfrutar de una deliciosa y saludable comida.

FUENTE: HTTPS://WWW.BONVIVEUR.ES/