ENSALADA DE QUESO CAMEMBERT Y BERENJENA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 150 g de tomate
- 200 g de berenjena
- 150 g de queso camembert
- 200 g de lechuga variada
- 40 g de mostaza de Dijon
- 25 g de miel
- 40 g de pan rallado
- 40 g de aceite de oliva
- 5 ml de vinagre balsámico
- 2 g de orégano
- sal
- pimienta molida

LA PREPARACIÓN

- Cortar el tomate en rodajas gruesas, salpimentar, añadir aceite de oliva y un poco de pan rallado mezclado con orégano.
- Colocar en una bandeja y hornear a unos 200º C.
- Cortar la berenjena en rodajas finas y freírlas en aceite bien caliente.
- Preparar el aderezo con: 1 cucharada de miel, 4 de mostaza y 5 cucharadas de aceite.
- Salpimentar al gusto.
- Hornear el queso unos 3 minutos.
- Para servir: Disponer las lechugas en una fuente, colocar el tomate y

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono	Grasas
13.5 g	23.3 g
Kcal	**Proteinas**
281	10.9 g

cubrir con el queso. Poner encima las rodajas de berenjena y añadir el aderezo con unas gotas de vinagre balsámico (opcional)