



PASTEL DE BERENJENAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de pimiento
- 400 g de berenjena
- 450 g de cebolla
- 250 ml de nata
- 3 unidades de huevo entero
- 40 g de aceite de oliva

LA PREPARACIÓN

- Asar 3 berenjenas, 1 cebolla y 1 pimiento con un chorrito de aceite.
- Batir los huevos y mezclarlos con 200 ml de nata. Añadir la verdura asada y troceada. Salpimentar.
- Engrasar ligeramente un molde y verter la mezcla anterior. Introducir en el horno y dejar hasta que cuaje.
- Desmoldar y rociar el pastel con la salsa de pimientos.
- Para la salsa de pimientos:
 - Asar 3 pimientos y 2 cebollas. Pelarlos y ponerlos en un bol. Añadir 1 cucharada sopera de nata y triturar hasta conseguir una salsa fina.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 16.8 g	Grasas 28.7 g
Kcal 374	Proteínas 10.3 g