



# BERENJENA SADA CON MOZZARELLA

## INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 4 unidades de berenjena
- 120 g de queso Mozzarella
- 40 g de aceite de oliva
- 10 hojas de albahaca fresca picada
- sal

## LA PREPARACIÓN

- Calienta el horno a 180°. Coloca sobre una de las rejillas las berenjenas con cáscara, previamente lavada. Dispón debajo una fuente con agua.
- Rota la berenjena, para que se vaya quemando la piel. Retira del horno al observar que la berenjena redujo su tamaño y su piel está arrugada.
- Deja enfriar. Pela. Corta en tiras, coloca en una fuente apta para horno y condimenta con el aceite, la albahaca picada y la sal.
- Distribuye rodajas finas de mozzarella por encima y gratina en el horn. Sirve caliente.



## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 4.7 g	Grasas 15.1 g
Kcal 196	Proteínas 8.2 g