



PASTEL DE BERENJENAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 480 g de berenjena
- 500 g de tomate
- 240 g de cebolla
- 2 unidades de huevo
- 40 g de aceite de oliva virgen
- 20 g de pan rallado
- 20 g de queso parmesano rallado
- 40 g de nueces
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Lava todas las verduras; escurre y corta en rodajas las berenjenas; colocándolas en agua con sal durante 1 hora; pela y corta en rodajas finas los tomates y las cebollas.
- Tritura en un mortero las nueces.
- Escurre y seca las berenjenas con un paño y rehógalas en aceite a fuego suave ; sácalas , escurre el aceite y reserva.
- Fríe las cebollas hasta que queden transparentes.
- Coloca en una fuente refractaria una capa de cebollas rehogadas y, sobre ellas, la mitad de las berenjenas; espolvorea con el queso rallado, coloca las rodajas de tomate, una última capa de



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 11.7 g	Grasas 13.7 g
Kcal 200	Proteínas 6.3 g

berenjenas y salpimenta.

- Bate los huevos y cubre con ellos el pastel; espolvorea con pan rallado y las nueces y cuece a horno suave 10 minutos.