

Berenjenas parmesanas

Ingredientes para 4 personas, 6 personas

- 1.5 kg de berenjena
- 2 latas grandes de tomate triturado (1.5kg)
- 150 gramos de parmesano rallado
- 2 bolas de mozzarella fresca
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- Albahaca fresca
- 1 limón (para evitar la oxidación de la berenjena)

Cómo hacer berenjenas a la parmesana

Primero cortamos las berenjenas de 1cm de grosor, las salamos y las colocamos en un escurridor así pierden el amargor.

Rociamos con un chorrito de limón y las dejamos 30 minutos para que suden.

Mientras picamos la cebolla y el ajo a brunoise, muy finos.

En una cazuela con un buen chorro de aceite, a fuego bajo, agregamos la cebolla, salpimentamos y pochamos por 10 minutos. Agregamos el ajo y cocinamos por 5 minutos más.

Añadimos el tomate triturado, un poco de sal y azúcar para corregir la acidez y reducimos a fuego medio-alto por 20 minutos. Removemos de vez en cuando.

Encendemos el horno a 180° con calor sólo en la parte de abajo.

Colocamos las berenjenas en una fuente de horno engrasada con un poquito de aceite para que no se peguen, añadimos un chorro de aceite por encima y horneamos por 20 minutos.

Mientras tanto continuamos reduciendo la salsa de tomate. Probamos y rectificamos de sal y azúcar si fuera necesario.

Cuando haya reducido a la mitad, añadimos la albahaca finamente picada a la salsa y cocinamos por 5 minutos más.

Sacamos del horno las berenjenas y montamos en otra fuente limpia de la siguiente manera:

Capa de tomate.

Capa de berenjenas.

Capa de tomate y queso parmesano.

Repetimos hasta llenar la fuente, haciendo como una lasaña en capas, hasta quedarnos sin berenjenas.

Cortamos las bolas de mozzarella y las repartimos por la superficie.

Horneamos a 180-200° hasta que quede gratinado uniforme.