



## Berenjenas a la parmesana

### Ingredientes - Para 4 persona(s)

- Para el sofrito
  - 1/2 Ud. de *Cebolla*
  - 2 Diente(s) de *Ajo*
  - 500 ml de *Tomate triturado*
  - 1 Cucharadita(s) de *Azúcar blanco*
  - 2 Ud. de *Berenjena*
  - 2 Ud. de *Tomate*
  - *Mozzarella de búfala*
  - *Queso parmesano*
  - 5 Hoja(s) de *Albahaca*
  - *Orégano, seco*
  - *Aceite de oliva*
  - *Sal*

### Preparación

#### Paso 1 - Prepara las berenjenas

Lavaremos y cortaremos las berenjenas a rodajas de unos 0,5 cm de grosor. Salaremos y dejaremos sudar en un escurridor, para que pierdan el amargor. Las colocaremos en una bandeja y espolvorearemos un poco de orégano seco por encima y un chorro de aceite de oliva. Pondremos a calentar el horno a 150°C . Las dejaremos 20 minutos en el horno hasta que estén doradas.

#### Paso 2 - Preparar el sofrito de tomate

Picaremos bien pequeñito el ajo y la cebolla y lo sofreiremos en una paella con un chorrito de aceite hasta que la cebolla este bien pochada. A continuación añadimos el tomate triturado. Sazonamos con sal, pimienta, una cucharadita de azúcar y oregano al gusto. Dejaremos que reduzca un poco. Evidentemente hay que ir probándolo hasta que esté al gusto.

#### Paso 3 - Montar las capas y segunda horneada

Una vez tengamos listas las berenjenas que habíamos puesto en el horno y este listo el sofrito de tomate, untaremos el fondo de una fuente (que podamos poner en el horno) con aceite de oliva. Colocamos en la base una capa de berenjenas, encima una capa de sofrito de tomate, encima del sofrito una capa de rodajas de tomate fresco que habremos cortado previamente y encima de las rodajas de tomate unas bolitas de mozzarella de búfala. Iremos haciendo capas en este mismo orden y en la ultima capa pondremos salsa de tomate, espolvorearemos con parmesano y pondremos un poquito de albahaca picada. Lo pondremos en el horno unos 20 minutos a 150°C. El parmesano tiene que quedar gratinado y la mozzarella fundida.