



BERENJENAS A LA PARMESANA

INGREDIENTES:

- 70gr de aceite de oliva virgen extra
- 800gr de tomate natural triturado (un bote grande)
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de orégano
- 1 manojo de albahaca picada (20gramos)
- 3 berenjenas
- 100gr de queso parmesano rallado
- 150gr de mozarela

PREPARACIÓN:

1. Lavar y cortar las berenjenas en rodajas de 0,5 cm. aproximadamente y ponerlas verticalmente en el recipiente Varoma para dejar libres los orificios de la base y circule el vapor.
2. Poner en el vaso el aceite, el tomate, el azúcar, la sal, el orégano y la albahaca. Programar **30 min/Varoma/vel 1**. Situar el recipiente Varoma en su posición.
3. Precalentar el horno a 200°.
4. Bajar el recipiente Varoma y comprobar que el tomate esté reducido. Si no es así, programar **5 min/Varoma/vel 1**.
5. Poner en una fuente de horno 1/3 de las rodajas de berenjena, espolvorear con parmesano y repartir media mozarela en trocitos. Verter por encima un tercio de la salsa de tomate y repetir la operación. Terminar con una última capa de berenjenas cubierta de tomate y espolvorearlo con parmesano. Hornear 15 minutos y gratinar la superficie.
6. Servir caliente

Silvia Gómez del Pulgar Álvarez

Agente Comercial Thermomix Nº 66635

607 30 77 75

silviagomezdelpulgar@gmail.com