

Berenjenas con Queso y Pimiento

Si tienes poco tiempo o pocas ganas de cocinar, también las puedes hacer al microondas. Cocina las berenjenas tapadas unos 15-20 minutos a potencia máxima, si sólo haces una, con diez minutos será suficiente y utiliza pimiento en conserva. No ensuciarás casi y en un momento tendrás la cena hecha.

INGREDIENTES:

- 2 Berenjenas medias
- 2 Pimientos medianos
- 1 Bola de mozzarella light (125g) o queso de Burgos
- 1 Cucharada de aceite
- 1 Cucharada de ajo en polvo
- 1 Cucharada de pimentón de la Vera
- ½ Cucharadita de orégano

2

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 200°C
2. Lavar las hortalizas.
3. Cortar las berenjenas por la mitad y hacerles unos cortes en cuadrícula.
4. Partir los pimientos a lo largo y retirar las semillas y las membranas.
5. Colocar las verduras en una bandeja de horno, untar el aceite, con ayuda de un pincel, sobre las berenjenas y espolvorearlas con las especias (ajo, pimentón y orégano)
6. Asar a 200°C durante 30-40min.
7. Dejar atemperar y retirar la piel a los pimientos.
8. Mientras cortar la mozzarella en ocho trozos.
9. Colocar sobre cada trozo de berenjena medio pimiento asado y dos pedazos de mozzarella, espolvorear con un poco más de orégano.
10. Este plato se puede servir, frío, tibio o caliente.