



Berenjenas a la parrilla

Berenjenas a la parrilla

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

6 berenjenas, perejil, 1 limón mediano, pan rallado, caldo de carne, aceite y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Cortar las berenjenas por la mitad (a lo largo).
- 2) Ponerlas en abundante agua fría con sal.
- 3) Por otro lado, exprimir el limón y picar el perejil.
- 4) En un recipiente hondo hacemos la salsa batiendo 6 cucharadas de aceite, 2 cucharaditas de pan rallado, el zumo del limón, el perejil y 2 cucharadas de caldo.
- 5) Escurrir bien las berenjenas, secarlas, y hacerles unos cortes en la parte superior.
- 6) Asarlas en una parrilla y echar sal al gusto.
- 7) Cuando estén bien hechas, se colocan en una fuente, se cubren con la salsa hecha anteriormente y listas para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasyostres.net/primer-plato/berenjenas-a-la-parrilla-58.php>