



Berenjenas al horno

# Berenjenas al horno

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

## Ingredientes:

4 berenjenas, 2 dientes de ajo, 1 pizca de pimienta, Aceite de oliva, 1 pizca de sal, Bechamel

## Pasos a seguir:

- 1) Pelar las berenjenas.
- 2) Cocer las berenjenas en agua y sal.
- 3) Una vez cocidas se coge un recipiente y se echan 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 4) Se refrién los 2 dientes de ajo ya picaditos con el aceite de oliva.
- 5) Se agregan las berenjenas y la pimienta al aceite de oliva y los ajitos.
- 6) Una vez fritas se ponen en una fuente de barro y se le echa la bechamel por encima.
- 7) Introducir en el horno a una temperatura media.
- 8) Cuando estén jugosas se retiran y listas para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/primer-plato/berenjenas-al-horno-240.php>