



Berenjenas al horno con tomate

Berenjenas al horno con tomate

Mas recetas Primer plato en <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php>

Ingredientes:

2 berenjenas grandes, 4 tomates grandes, 1dl. de caldo, 2dl. de vino blanco, 60gr. de harina, 25gr. de mantequilla, 2.5dl. de aceite, 50gr. de queso rallado, orégano, pimienta y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se pelan las berenjenas, se cortan en rodajas y se salan.
- 2) Se dajan escurrir un tiempo para que suelten el jugo oscuro.
- 3) Se secan y se rebozan de harina.
- 4) Se fríen en abundante aceite y se dejan escurrir sobre un paño seco.
- 5) Se lavan los tomates, se cortan en rodajas y se espolvorean con sal y pimienta al gusto.
- 6) Se unta una fuente de horno con mantequilla y se coloca una capa de berenjenas, otra de tomates, otra de berenjenas y otra de tomates.
- 7) Se echa encima el vaso de vino blanco, se añade el caldo, se espolvorea con el orégano y con el queso rallado.
- 8) Precalentar el horno.
- 9) Introducir la bandeja al horno, cocer 30 minutos y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/primer-plato/berenjenas-al-horno-con-tomate-60.php>