

Minipizzas de berenjena



Hortalizas y verduras

Elaboración: **Fácil**

Personas: **1**

Tiempo: **30'**

Ingredientes:

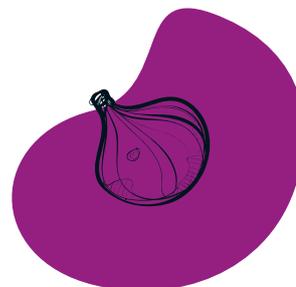
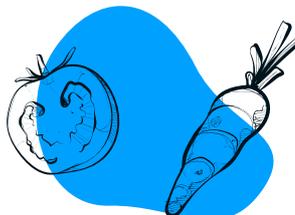
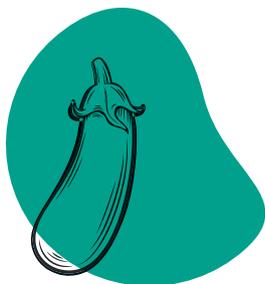
Berenjena	3 rodajas	Sal (opcional)	
Verduras	Al gusto	Aceite de oliva virgen	Al gusto

Elaboración:

1. Lavar las berenjenas y cortarlas en rodajas de dos centímetros aproximadamente.
2. Colocarlas en una bandeja de horno con un chorro de aceite de oliva virgen y sal y cocerlas a 180 °C durante diez minutos.
3. Poner por encima de las berenjenas las verduras que se desee* y volver a cocer durante 10-12 minutos más.

*Algunos ejemplos:

- Berenjena y tomate cherry entero con queso y un poco de puré de aceitunas.
- Láminas gruesas de berenjena con tomate, espárragos salteados, anchoas y orégano.
- Berenjena partida por la mitad con sofrito de tomate, cebolla y queso fresco a las finas hierbas.



© Recetas elaboradas por el equipo de Fundació Alcía.