



BERENJENAS CON HUEVO Y TOMATES CHERRY








Ingredientes

(Para 4 personas)

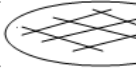
					
2 berenjenas	6 tomates cherry	Doscientos gramos de queso rallado	1 vaso de tomate frito	4 huevos de codorniz	Orégano
					
1 limón	Sal	4 cucharadas de aceite oliva			

Utensilios

				
Tenedor	Cuchara	Horno	Tabla y cuchillo	Bandeja de horno



Elaboración

1. Lava las berenjenas.
2. Quita el rabo verde de la berenjena.
3. Parte las berenjenas por la mitad (en horizontal).
4. Pon un poco de sal y un chorrillo de limón.
5. Espera 10 minutos (para quitar el amargor).
6. Precalentar el horno 10 minutos.
7. Haz cortes con cuchillo a la pulpa de la berenjena. 
8. Coloca boca arriba las berenjenas en una bandeja de horno.
9. Echa 1 cucharada de aceite a cada berenjena.
10. Mete las berenjenas al horno durante 30 minutos a doscientos cuarenta grados.
11. Saca las berenjenas del horno.
12. Aplasta la pulpa de las berenjenas con un tenedor.
13. Calienta el vaso de tomate 1 minuto en el microondas.
14. Añade 2 cucharadas de tomate encima de la pulpa de las berenjenas.
15. Mezcla el tomate y la pulpa de la berenjena con una cuchara.
16. Pon orégano por encima de las berenjenas.
17. Echa 2 cucharadas de queso rallado por encima de las berenjenas.
18. Haz 6 huecos en las berenjenas con una cuchara.



19. Lava los tomates cherry.
20. Corta los tomates cherry por la mitad con el cuchillo.
21. Coloca 3 mitades de tomate en los huecos de las berenjenas.
22. Casca dos huevos en los huecos que quedan de cada berenjena.
23. Hornea las berenjenas durante 5 minutos a doscientos grados.
24. Saca las berenjenas del horno.
25. Coloca las berenjenas en una bandeja para servir.

“Escanea para verlo y ¡a disfrutar!”

