Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Abanicos de berenjena

2 raciones

Ingredientes

- Berenjena
- Tomate
- Queso: mozzarella y gorgonzola
- Espinacas
- Especias al gusto

Elaboración

1. Precalentar el horno a 180°
2. Cortar en láminas la berenjena sin llegar al pedúnculo para que no se separen
3. Rellenar los espacios con el tomate y el queso
4. En un recipiente apto para horno, colocar una cama de espinacas y añadir las berenjenas ya montadas
5. Salpimentar al gusto y añadir un poco de AOVE
6. Hornear hasta que queden tiernas y el queso se funda

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología

cooknest.app/@cristinasanchez-nutricion · Instagram @cristinasanchez_nutricion