

MARÍA 👨🏻‍🍳



ENSALADAS · VEGETARIANO

Ensalada griega de berenjena

1h30 2 raciones

Ingredientes

- Berenjena
- Tomate
- Tomate seco
- Queso feta
- Aceitunas negras
- Sal
- Orégano
- Aceite de oliva virgen extra
- Semillas de sésamo

Elaboración

1. Precalentar el horno
2. Cortar la berenjena y el tomate en cuadrados, añadirlos a una fuente apta para horno separados y aliñar con sal, orégano y aceite de oliva virgen extra
3. Hornear a 180° durante 30 minutos
4. Pasado el tiempo, mezclar todo y volver a llevar al horno a 200° unos 35 minutos más, vigilando
5. Cortar el queso feta en cuadrados y las aceitunas por la mitad
6. Dejar que atemperen un poco las verduras, ponerlas en el plato con el feta, el tomate seco cortado, las aceitunas, sal en escamas y sésamo

Hecho con CookNest

