MARÍA



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Berenjena desmenuzada con queso de cabra y miel

45min 2 raciones

Ingredientes

- Berenjena
- Sal
- Pimentón
- Ajo en polvo
- Aove
- Tomate rallado
- Miel
- Nueces
- Queso de cabra

Elaboración

1. Pinchar las berenjenas y ponerlas en una fuente apta para horno con aove y sal
2. Tapar con papel albal y hornear durante 50 minutos a 200°
3. Partir las berenjenas en cuartos y, con ayuda de dos tenedores, desmenuzar la carne de la berenjena
4. En una sartén con aove, incorporar la carne de la berenjena junto con las especias: sal, pimentón, ajo en polvo y tomate rallado
5. Pasar el queso de cabra por una sartén hasta dorar ambas caras
6. Emplatar la berenjena, colocar el queso de cabra encima, añadir un chorrito de miel y nueces picadas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy