Dietista-nutricionista | Julia Gallego



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

San Jacobos de queso y setas

2 raciones

Ingredientes

- Berenjena
- Queso cottage
- Cebolla
- Huevo
- Pan rallado
- Champiñones
- Aceite

Elaboración

1. Corta la cebolla y los champiñones, sofríelos hasta que estén dorados.
2. Corta la berenjena en láminas alargadas de unos 2 cm de grosor y pásalas por la sartén.
3. Rellénalas con lo que más te guste, y rebózalas con huevo y pan rallado.
4. A la sartén con un chorrito de aceite y listo para comer.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Dietista-nutricionista | Julia Gallego
cooknest.app/@nutricion-juliaga · Instagram @nutricion.juliaga