Dietista-nutricionista | Julia Gallego



PLATOS PRINCIPALES

Sanjacobos de berenjena

15min 4 raciones

Ingredientes

- Berenjena
- Salsa de tomate casera
- Queso mozzarella
- Jamón serrano
- Huevo batido
- Pan rallado
- Aceite (un chorrito)

Elaboración

1. Cortar la berenjena en rodajas finas, de máximo 1 cm
2. Sobre una rodaja, poner salsa de tomate casera, queso mozzarella y jamón serrano
3. Cubrir con otra rodaja de berenjena formando un sándwich
4. Pasar por huevo batido y pan rallado
5. Espolvorear un chorrito de aceite por encima
6. Al horno 15 minutos a 200°C

RECOMENDACIONES

Súper crujientes por fuera, blanditos por dentro. Perfectos como entrante o cena ligera.

Hecho con CookNest

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