Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Pastel de berenjenas y patatas

45min · 2 raciones · 603 kcal

Ingredientes

- 1 patata
- 1 berenjena
- 4 cucharadas de tomate frito de buena calidad
- 3 lonchas de queso
- Queso rallado
- 2 latas de atún
- Aove
- Especias al gusto
- Un poco de sal

POR RACIÓN

Proteínas	43 g
Grasas	37 g
Hidratos	28 g
Fibra	6,8 g

Elaboración

1. Pelar y cortar la patata en láminas finas
2. Colocar las láminas en un recipiente para horno con un poco de aceite
3. Añadir un poco de sal y hornear durante 10 minutos
4. Mientras tanto, cortar finamente la berenjena con la mandolina y añadirle un poco de sal para que suelte el amargor
5. Sacar la patata del horno y añadir una capa de berenjena y otra capa de tomate frito de la mejor calidad posible
6. Añadir las dos latas de atún, otra capa de berenjena, tomate frito, unas lonchas de queso y mucho queso rallado para gratinar después
7. Terminar con especias al gusto y hornear durante 30 minutos a 180º

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta