

## BERENJENAS A LA PARMESANA

**INGREDIENTES:** para 6 personas

750 gr. Berenjenas cortadas en rodajas a lo largo  
1 l. de salsa de tomate: aceite de oliva. Ajo, cebolla, pimiento, laurel, tomates, sal, azúcar.  
Harina c/s. para harinar  
Aceite de oliva c/s, para freír  
Mantequilla  
2 Huevos  
2 dl. nata líquida  
Orégano, sal, pimienta molida, nuez moscada  
Queso rallado parmesano  
Mozzarella fresca  
Jamón cocido.



### **ELABORACIÓN:**

Después de cortar las lonchas de berenjena, las sazonamos con sal y las dejamos sudar un buen rato.

Después las harinamos y freímos, no muy tostadas

Mientras marcamos la salsa de tomate: lavamos, cortamos y escurrimos bien los tomates, los trituramos y colamos para eliminar piel y semillas. En cacerola ponemos aceite de oliva, un par de ajos cortados por medio, sofreímos, añadimos una cucharada de cebolla picada fina, un pimiento verde entero, y una hoja de laurel, cuando la cebolla esté tierna, añadimos el tomate, dejamos cocinar, moviendo de vez en cuando, hasta que pierda el agua y coja densidad, ponemos a punto de sal y azúcar y apartamos los trozos de ajo, laurel y el pimiento.

Cortamos el jamón cocido y la mozzarella en cuadritos.

Batimos los dos huevos con la nata, sal, pimienta molida y nuez moscada rallada, reservamos. (a esto lo llamaremos el batido).

En bandeja de horno, untada con mantequilla, ponemos unas cucharadas de salsa de tomate hasta cubrir el fondo, una capa de berenjenas fritas (que monten bien unas encima de las otras), salsa de tomate, unas cucharadas del batido, no en mucha cantidad, (se trata de que al cocer al horno el huevo cuaje con lo que forma una especie de pastel y nos ayuda a que no se rompa el trozo que cortamos) rociamos con el parmesano, mozzarella, jamón york y orégano.

Así hacemos tres capas y la última va solo cubierta por salsa de tomate y el resto del batido, queso rallado para gratinar. Hornear a unos 170° C, aproximadamente 20-30 minutos. Hay que dejarlas reposar bastante rato, incluso están más buenas unas horas después