# Pastel de berenjenas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Concha Vengut L

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Vegetariana
**Otros:** Cocina Saludable
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 3 berenjenas
- 2 cebollas
- 250 ml de salsa de tomate
- 1/2 l de yogur natural
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de pimentón picante
- 1 cucharada de cilantro seco molido
- Aceite de oliva
- Pimienta
- Sal
- Hojas de menta

## Preparación:

### Paso 1

Corta las berenjenas en rodajas de 1 centímetro y colócalas en una fuente con sal para que suelten el agua. Seca las rodajas de berenjena con un trapo y fríelas en una sartén con un buen chorro de aceite. Escurre sobre papel absorbente de cocina y resérvalas. Corta las cebollas en juliana y póchalas en una sartén con un chorro de aceite y una pizca de sal. Mezcla la cebolla pochada con la salsa de tomate. Reserva. Para hacer el pastel, coloca la mitad de las rodajas de berenjena en una fuente. Extiende por encima una capa de tomate con cebolla. Cubre con el resto de las berenjenas y termina con el resto del tomate. Salpimienta. Hornea a 180º C durante 15 minutos. Pica finamente los ajos y ponlos en un bol. Añade el yogur, la menta picada, sal y pimienta. Mezcla bien. Cubre el pastel de berenjena con la salsa de yogur. Esparce por encima el cilantro molido y el pimentón.