Pastel de berenjenas

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

Creador: Toñi Hernández **Recetizador:** karmela

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
En el sofrito echar una pizca de azúcar para quitar el acidez del tomate .

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 3 Berenjenas grandes
- 1 Cebolla mediana
- 150 gr. de Tomate triturado
- 500 gr. de Atún en aceite
- 4-6 de lonchas de queso tipo havarti
- 1 Huevo
- Queso rallado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Preparación:

Paso 1

Pelar y cortar las berenjenas en rodajas de un centímetro de grosor aproximadamente, dejarlas con agua y sal unos treinta minutos, escurrir y secar con un paño de cocina y salar ligeramente, En una sartén con un poco de aceite sofreír las berenjenas hasta que estén tiernas, colocarlas sobre papel de cocina para que absorba el exceso de aceite y reservar.

Paso 2

Pelar y cortar la cebolla finamente y pochar en una sartén con dos cucharadas de aceite, añadir el tomate triturado, salpimentar, cuando este hecho el sofrito incorporar el atún bien escurrido, remover un poco y retirar del fuego.

Paso 3

Batimos el huevo con la leche, pan rallado y salpimentamos.

Paso 4

En una fuente apta para el horno y previamente engrasada y espolvoreada con pan rallado, pondremos primero una capa de berenjenas, a continuación otra del sofrito y por ultimo 2 o 3 lonchas de queso, volvemos a repetir y terminamos con una capa de berenjenas. Cubrimos con la mezcla de huevo y leche, espolvoreamos con queso rallado hasta cubrir todo el pastel.

Paso 5

Colocamos la fuente en el horno previamente calentado a 200 grados con calor arriba y abajo, hasta que este el huevo cuajado y la superficie dorada.