

BERENJENAS A LA PARMESANA

INGREDIENTES

- 800 g tomate entero pelado (natural en conserva) y escurrido
- 70 g aceite oliva virgen extra
- 1 cucharadita azúcar
- 1 cucharadita sal
- 1/2 cucharadita orégano, puede ser fresco
- 20 g albahaca fresca, o 1 cucharadita seca
- 3 berenjenas cortadas en rodajas de 5 mm
- 100 g de queso parmesano
- 150 g de queso mozzarella

PREPARACION

- 1.- Poner en el vaso el queso parmesano y rallar **10 seg/ vel progresiva de 5 a 10** reservar.
- 2.- Pon en el vaso el tomate, triturar **5 seg /vel 5**. A continuación el aceite, el azúcar, la sal, el orégano y la albahaca. Disponga verticalmente las berenjenas en el recipiente varoma para dejar libres algunas ranuras de la base y permitir que circule bien el vapor. Tapa el varoma y programa **30 min/Varoma/vel 1**.
- 3.- Baja el recipiente Varoma y comprueba que el tomate este reducido. Si no es así, vuelve a programar **5 min/ varoma/vel 1**. Y ponga el cestillo para facilitar la evaporación evitando salpicaduras.
- 4.- Precalienta el horno a 200° y coloca en una fuente 1/3 de la berenjenas espolvorea con parmesano y reparte la mitad de la mozzarella en trocitos vierte un tercio en la salsa de tomate Repite la operación y termina cubriendo las berenjenas con el resto del tomate y espolvorea con parmesano
- 5.- Hornea 15 min y gratina la superficie. Según tu gusto y el horno. Sirve caliente.