# Berenjenas a la parmesana by La Bothéca

Dificultad:
Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

**Para dos personas**:

- 2 kilos de berenjenas
- 500 gramos de mozzarella fresca. Si no se tiene mozzarella podemos utilizar cualquier queso de vaca.
- 500 gramos de tomates
- 300 gramos de tomates cherry
- 100 gramos de queso parmesano rayado
- 1 cebolla
- Hojas de albahaca
- Aceite de oliva virgen extra

## / Preparación

Preparación del tomate triturado (Paso opcional ya que puede utilizarse un bote de tomate triturado)

- Lavar bien los tomates y quitar los tallos.
- Hacerles en la parte inferior un par de pequeños cortes en forma de cruz.
- Ponerlos a hervir durante unos 30 minutos.
- Escurrirlos bien y dejar que se enfríen para poder pelarlos cómodamente.
- Abrirlos, quitarles las semillas y apretarlos bien para que suelten parte del jugo y la salsa no quede demasiado líquida.
- Trocearlos muy pequeños y poner a dorar en una sartén junto con un buen chorretón de aceite de oliva y los tomates cherrys enteros.

- Dejar cocinar a fuego lento, removiendo de vez en cuando, durante 35 minutos aproximadamente, para que el tomate se vaya concentrando a medida que se va cocinando.

Preparación de las berenjenas a la parmesana

- Cortar las berenjenas a láminas y freír hasta que queden doradas. Reservar.
- Rayar la cebolla y sofreírla en una sartén. Añadir un chorrito de vino blanco o vino tinto.
- Cuando el vino se evapore, y la cebolla esté dorada, poner el sofrito de tomate.
- Añadir sal (una cucharada de café).
- Dejar cocinar conjuntamente todos los ingredientes a fuego medio durante 15 minutos aproximadamente.
- Precalentar el horno a 180º durante 10 minutos.

Montaje de las berenjenas

- Mientras se precalienta el horno, cogeremos una bandeja o molde para montar la estructura del plato.
- Pondremos 4 láminas de cada uno de los siguientes ingredientes y en este orden.
- Base de berenjenas.
- Base de sofrito de tomate y un poco de tomate triturado (sin cocinar).
- Espolvorear queso parmesano.
- Hojas de albahaca partidas.
- Trozos de mozzarella cortada con las manos.
- (Repetir la misma operación 3 veces más).
- A continuación, poner a cocinar en el horno durante unos 20 minutos a 180 grados.

Emplatado

- Cortar en porciones y servir. Hay que tener en cuenta que tradicionalmente este plato se sirve tanto caliente como frío, por lo que esta elección dependerá del gusto de cada uno.