



INGREDIENTES

3 berenjenas
150 ml de aceite de oliva
500 g de mozzarella
6 tomates - 2 cebollas - 1 diente de ajo pequeño
400 g de tomate triturado
3 ramitas de tomillo
Sal y pimienta
500 g de placas de lasaña

COCCIÓN

40 min
200
Vapor combinado 1 cuarto
Nivel del horno 2
500 ml



LASAÑA DE BERENJENAS

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Corta las berenjenas en rodajas de 5 mm, sazónalas con sal y fríelas en aceite de oliva hasta que se doren.
- 2 Corta la mozzarella en lonchas. Trocea en cuartos los tomates y retira las semillas. Pela las cebollas, córtalas en rodajas y saltéalas ligeramente.
- 3 Pela y pica el ajo y agrégalo a las cebollas. A continuación, incorpora el tomate triturado y el tomillo. Salpimienta y cocina a fuego lento durante 10 minutos.
- 4 Dispón la berenjena, la mozzarella y las placas de lasaña en capas y en ese orden, en una fuente de horno engrasada de 20 cm x 30 cm x 5 cm y cubre cada capa con la salsa de tomate. Termina con una capa de mozzarella.
- 5 Hornea la lasaña en el nivel 2, con el programa "Vapor combinado 1 cuarto" durante 40 minutos a 200 °C.

Presentación

Decora con ramitas de tomillo.