

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 22:25  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/lonchas-de-berenjena-al-horno-con-queso-mozzarella.html>

---

## Lonchas de berenjena al horno con queso mozzarella

### INGREDIENTES

- 3 berenjenas
- 1 bote de tomate frito
- 150 gramos de queso mozzarella en lonchas
- 2 huevos
- un poco de harina
- harina
- aceite para freír

### PREPARACIÓN

Pelar las berenjenas y cortar en lonchas longitudinales. Dejar en un bol de agua con sal durante una media hora. Escurrir y secar.

Poner a calentar el aceite en una sartén.

Pasar las lonchas de berenjenas por harina y después por huevo batido. Freír y escurrir sobre papel de cocina.

Colocar las berenjenas en una fuente de horno, salar ligeramente y cubrir con el tomate frito.

Cubrir con las lonchas de mozzarella y gratinar durante unos minutos