

# Berenjenas

*Tiempo total: 30 minutos a 1 hora*

*Dificultad: Baja*

*Porciones: 10*

## **Ingredientes:**

- 5 berenjenas
- Aceite de oliva
- Sal de mar
- Queso mozzarella para gratinar
- Granadas

## **Preparación:**

*Tip:* Para saber si una berenjena esta buena, hay que fijarse que la piel esté tersa y brillante.

- 1.- Cortar las berenjenas a lo largo en dos y ponerlas todas las que quieras en una placa de horno y rociar con aceite de oliva y sal de mar.
- 2.- Hacer unos cortes en la superficie y llevar al horno a 210 grados hasta que se doren.
- 3.- Para saber que están listas, al pasar un cuchillo debería ser de manera suave y deben estar blandas.
- 4.- Después de sacar las berenjenas del horno debemos esperar a que estén tibias.
- 5.- Agregar queso mozzarella desmenuzado con las manos, aceite de oliva, sal de mar y granadas para decorar.
- 6.- Y está listo para acompañar con lo que quieras.