

PASTAS

LASAÑA DE BERENJENAS



Ingredientes:

- Berenjenas en rodajas gruesas
- Aceite de oliva
- 2 cebollas en cubos pequeños
- Pimienta
- Aliños a gusto
- 2 zanahorias ralladas
- ½ taza de vino blanco
- 2 tarros de tomate en conserva
- Queso rallado

Preparación:

- Cortar en rodajas gruesas las berenjenas. En un sartén grande poner aceite de oliva y dorar las rodajas de berenjena, poner sal. Ir poniendo las rodajas en una fuente.
- SALSA: poner 2 cebollas en cubitos pequeños en una olla con aceite de oliva y aliñar con sal más pimienta y los aliños que quieras para que quede gustoso. Cocinar 5 min y agregar 2 zanahorias ralladas y cocinar un par de minutos más. Agregar 1/2 taza de vino blanco y cocinar 5 minutos. Agregar 2 tarros de tomates en conserva (pueden ser de salsa de tomate) más 4 tazas de agua. Cocinar a fuego lento hasta que se absorba el agua.
- Poner 1 capa de berenjena, luego una de salsa y así hasta terminar con salsa. Poner queso rallado y llevar al horno hasta que burbujee de calor.

