

ENTRADAS

BERENJENAS ASADAS CON RICOTA Y CAMEMBERT



Ingredientes:

- 3 berenjenas
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Romero
- 1 cucharadita de cebolla
- Ricota
- Láminas de Camembert
- Ciboulette

Preparación

- Cortar a lo largo 3 berenjenas y hacer unos cortes con el cuchillo sin llegar hasta la cáscara.
- Espolvorear con aceite de oliva + sal y pimienta al gusto + romero.
- Llevar al horno con grill a 250° hasta que estén bien doradas y tiernas por dentro.
- Remueve con una cuchara el interior de las berenjenas y agrega 1 cucharadita de cebolla caramelizada y mezcla.
- Poner sobre las berenjenas montoncitos de ricota + láminas de Camembert + ciboulette picado + unas ramas de romero fresco.



- Lleva al horno por uno o dos minutos con el Grill a 250° para dorar y derretir los quesos levemente.

