

Gratinado de berenjenas y patatas

Tiempo de preparación: 1 h. 10 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 6 personas.

Ingredientes

2 ud. Berenjenas medianas
450 g Patatas
200 g Tomate de Ramallet triturado
1 ud. Cebolla
1 ud. Diente de ajo
200 ml Crema líquida
1 ud. Huevo
4 cda Queso rallado
4 cda Aceite de oliva virgen extra
1 cdta Flor de sal
1 pizca Pimienta molida

Preparación

Para ahorrar tiempo, primero hay que hervir las patatas durante 10-12 minutos hasta que estén al dente (no blandas).

Mientras tanto, preparar el gratinado.

Mezclar bien la nata con el huevo batido y salpimentar.

Freír la cebolla y el ajo picados en una sartén con un buen aceite de oliva. Añadir unas gotas de aceite de oliva "FOC" si quiere dar un toque picante.

Añadir la salsa de tomate "Ramallet" y llevar a ebullición brevemente.

Pelar las patatas precocidas y enfriadas y cortarlas en rodajas.

Lavar las berenjenas y cortarlas también en rodajas.

Verter un poco de aceite de oliva en la fuente de horno y cubrir con una capa de rodajas de patata.

Extender una capa de rodajas de berenjena y la mitad de la salsa de tomate y cebolla por encima.

Ir alternando otras capas de berenjenas y patatas y extender el resto de la salsa de tomate.

Terminar con una capa de patatas y con la mezcla de nata y huevo preparada, resultando un gratinado muy sabroso.

Para darle el toque final, añadir un poco de queso recién rallado, tal vez un poco de pimienta y cocinar en el horno a 225°C durante 35-40 minutos.

Servir como plato principal con una ensalada verde o como guarnición con carne.