



Tornillos Doria con berenjenas a la parmesana

berenjenas a la parmesana

Ingredientes

- 2 Dientes de ajo
- 450 gr de tomates en lata
- 5 Hojas de albahaca
- 5 Berenjenas
- 250gr de queso mozzarella
- 200 gr de queso parmesano
- 450 gr de Tornillos Doria

Preparación

1. Primero, cortamos las berenjenas a lo largo en láminas de un centímetro aproximadamente y las ponemos en un colador formando capas y en medio de ellas agregamos un poco de sal.
2. Al finalizar lo cubrimos con un plato y encima de este un peso, de tal forma que haga presión sobre las berenjenas.
3. Para la salsa, maceramos el ajo ya pelado y lo colocamos en una sartén precalentada con aceite de oliva. Una vez el ajo comience a dorarse agregamos los tomates y albahaca.
4. En una sartén aparte y con un poco de aceite neutro cocinamos las berenjenas por un minuto y las reservamos en papel absorbente.
5. Cubrimos un molde o refractaria con la salsa esparciéndola muy bien, seguido de las berenjenas y sobre éstas queso mozzarella, queso parmesano y nuevamente, la salsa de tomate. Repetimos los mismos pasos hasta llenar el recipiente, llevamos al horno a 200
6. En un recipiente aparte, ponemos a hervir agua con sal y una vez hervida, iniciamos la preparación de las corbatas Doria. Cuando estén en su punto, las escurrimos y servimos junto con nuestras berenjenas.