

MINIPIZZAS DE BERENJENA

Receta de: "DIRECTO AL PALADAR"

INTRODUCCIÓN

Si no sabes como introducir un alimento como la berenjena en tu día a día, hacerla en forma de mini pizzas puede ser una buena solución, sobre todo si tienes pequeños en casa que son reacios a probar nuevas verduras. También es una opción ideal como entrante para una celebración o comida especial.

En este tipo de elaboraciones, podemos dejar volar la imaginación y añadir los ingredientes que más nos gusten.

La base de estas mini pizzas son unas rodajas de berenjena. Como no llevan harina, son aptas para celíacos. Puedes añadirles los ingredientes que prefieras: rodajas de aceitunas, taquitos de jamón...

¡Sencillo y divertido!

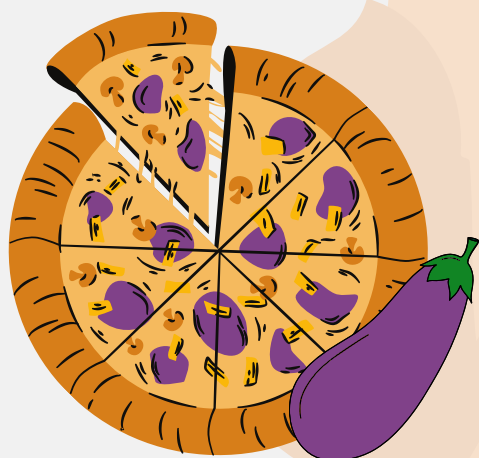
TIEMPO

Total --- 50 min

DIFICULTAD:

Fácil





MINIPIZZAS DE BERENJENA

Receta de: "DIRECTO AL PALADAR"

INGREDIENTES

1 berenjena
Salsa de tomate
Mozzarella rallada
1 pimiento rojo
Orégano
Aceite de oliva
Sal

ELABORACIÓN

Lava la berenjena y córtala en rodajas de cinco o seis mm de grosor. Colócalas sobre la bandeja del horno forrada con papel vegetal. Condiméntalas con sal y orégano y rocíalas con un hilo de aceite.

Ásalas durante quince o veinte minutos en el horno precalentado a 200 °C, hasta que estén tiernas. Retíralas y dispón sobre cada rodaja una cucharada de salsa de tomate, queso rallado y daditos de pimiento. Hornea las minipizzas, con el grill encendido, de tres a cinco minutos hasta que el queso se funda.

RESULTADO FINAL

