



## Torre de berenjenas y tomates rostizados

### INGREDIENTES

- 2 Berenjenas
- 2 Tomates Manzanos
- 2 Bolas de Mozzarella de Búfala
- Azúcar
- Albahaca
- Romero
- 2 Dientes de Ajo cortados en cuatro
- Vinagre Balsámico
- Aceite de Oliva
- Sal y Pimienta

### PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 180 °C.

Cortar las berenjenas y los tomates en rodajas ni tan gruesas ni tan delgadas.

Coloca en una bandeja para hornear los vegetales previamente cortados con aceite de oliva.

Agrega aceite de oliva y sal a las berenjenas, y a los tomates un poquito de azúcar, romero seco, aceite de oliva, sal y pimienta. Coloca los ajos sobre los vegetales y cubre con papel de aluminio. Hornea por 30 minutos, destapa y hornea 5 minutos más.

Corta las mozzarellas en rodajas. En un plato coloca, una rodaja de berenjena, una de queso, una de tomate y otra de berenjena (una encima de la otra).

Para servir adorna con una hojita de albahaca al final de la torre.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

[www.magefesa.com.ve](http://www.magefesa.com.ve)