

Milhojas de berenjena, tomate y mozzarella

Su elaboración no podría ser más fácil.

Cortamos la berenjena, el tomate y el queso mozzarella en rodajas y sumergimos todo en una salsa preparada con ajo, perejil, orégano, aceite de oliva, sal y pimienta.

Después, en una fuente, creamos pequeñas torres intercalando láminas y, para rematar, ponemos por encima una loncha de jamón serrano y queso rallado, antes de cocinar todo en el horno a 200°C, durante unos 12 o 14 minutos.