

Cuajada de Berenjenas



TIEMPO DE ELABORACIÓN: **45 minutos.**

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 4 Berenjenas
- 4 Tomates
- 1 cebolla
- Piñones
- Pimienta en polvo
- 6 huevos
- Pan rayado
- Pimiento molido.

ELABORACIÓN:

Se trocean las berenjenas y se cuecen. Una vez cocidas se escurren, se aplastan y se ponen en una cazuela de barro. En una sartén se frie el tomate y la cebolla picada, agregamos los piñones, el pimiento molido y la pimienta en polvo. Agregamos este frito sobre la berenjena, mezclamos todo bien y añadimos unos huevos batidos y el pan rallado, se alisa y se espolvorea de nuevo con pan rayado, se baten otros huevos y se cubre todo. Metemos en el horno hasta que la capa de huevo este dorada.

DIFICULTAD: **MEDIA**