

PIZZA DE BERENJENA VEGETARIANA

Esta receta la tenemos en versión con carne molida. Para la versión vegetariana, simplemente hemos reemplazado la carne por champiñones picados en cubos pequeños. ¡El resultado es exquisito!

Si no te gustan las berenjenas, o te caen mal, prueba reemplazarlas por zapallos italianos. Puede que el tiempo de horneado sea más corto.

Ingredientes (4 porciones)

- 2 berenjenas grandes, cortadas en lonjas largas de 0.5 a 1 cm de grosor
- 2 cdas aceite de oliva
- 2 cdas de aceite de coco
- 2 dientes de ajo, picado
- 1 cebolla, picada
- 250 g champiñones, picados en cubos pequeños
- 1 taza de salsa de tomate (ver receta)
- 1 cda sal
- ½ cda pimienta negra
- 1 cda de cilantro en polvo
- ½ cda. canela molida (opcional)
- 300 g queso rallado
- ¼ taza de orégano fresco

Preparación

1. Precalentar el horno a 200 °C.
2. Disponer las berenjenas una al lado de la otra sobre una bandeja del horno cubierta con papel para hornear, intentando dejar el menor espacio posible entre cada una..
3. Rociar con aceite de oliva y hornear durante unos 20 minutos o hasta que estén ligeramente doradas.
4. Mientras tanto, en una sartén, sofreír el ajo y la cebolla en el aceite de coco unos 3-4 minutos o hasta que se ablanden y las cebollas se vean transparentes.
5. Agregar los champiñones y saltear hasta que esté cocida.
6. Añadir la salsa de tomate y salpimentar y agregar el resto de los aliños. Dejar cocer a fuego lento durante 10 minutos, o hasta que esté bien caliente.
7. Retirar las berenjena del horno. Poner encima la mezcla de champiñones con salsa de tomate, espolvorear el queso rallado y orégano fresco.
8. Volver a hornear durante unos 10 minutos o hasta que el queso se haya derretido.
9. Servir con abundante ensalada de hojas verdes.