



<https://www.mepillasquisando.com>



## GRATINADO DE VERDURAS



### INGREDIENTES:

- 2 Calabacines.
- 2 Berenjenas.
- 3 Tomates.
- 2 Cebollas.
- 1 Sobre de lonchas de Jamón.
- 1 Sobre de lonchas de Queso.
- 1 Chorreón de aceite de oliva
- Sal y Pimienta molida.
- Queso rallado.

### ELABORACIÓN:

Precalentamos el horno a 200°. Lavamos bien todas las verduras y las cortamos en rodajas lo más finas posible. En una fuente de horno, la untamos con aceite y vamos colocando las rodajas de una en una y en un mismo orden junto con el queso y el jamón troceados al tamaño de las verduras. Una vez completada la fuente, salpimentamos y echamos un chorreón de aceite por parejo y espolvoreamos con queso rallado. Colocamos en el horno durante una hora o hasta que veamos que está todo tierno.

<https://www.mepillasquisando.com>