



<https://www.mepillasquisando.com>



LASAÑA DE BERENJENAS Y CALABACINES



INGREDIENTES:

2 Berenjenas.
2 Calabacines.
2 Tomates.
150 gr. De Jamón de York.
150 gr. De Queso rallado.
6 Huevos.
200 ml. De Nata de cocinar.
Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Lavamos las verduras. Pelamos los tomates y los cortamos en rodajas lo más finas que podamos. Cortamos las berenjenas en rodajas medianas y las salamos, reservamos en un colador para que expulsen el amargor. Cortamos también los calabacines en rodajas medianas. Ponemos una sartén o la plancha y vamos dorando las rodajas de calabacín y berenjena. Batimos los huevos, los salpimentamos y añadimos la nata, seguimos batiendo un minuto más. En una fuente de horno ponemos capas de berenjena, tomate y calabacín, un poco de queso rallado y el jamón de york en lonchas o taquitos (al gusto). Rociamos con un poco de huevo batido y colocamos otra capa como las primeras. Así hasta completar los ingredientes, finalizando con queso rallado. Introducimos la fuente en el horno, precalentado a 200° durante 15 ó 20 minutos. O hasta que veamos que el huevo ha cuajado y el queso se ha gratinado.

<https://www.mepillasquisando.com>