



Pastel de Berenjena y Plátano

Description

Pastel de Berenjena y Plátano- Aubergine (Eggplant) and Plantain Pie (English version below

Ingredientes

- 1 berenjena
- 1 plátano maduro
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla blanca finamente picada
- 1 ajo finamente picado
- 2 tomates grandes tajados en rodajes
- ½ taza de tomates picados finamente
- 100 gramos de queso mozzarella rallado
- 4 cucharadas de queso parmesano rallado
- ½ copa de vino blanco
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Cortar la berenjena en rodajas de 5 milímetros de grosor, cubrirlas con un poquito de sal y dejar que escurran su jugo.
2. Luego enjuagar con agua fría y secar con papel de cocina.
3. En una sartén colocar dos cucharadas de aceite de oliva dorar la cebolla picada y ajo.
4. Adicionar los tomates, salpimentar al gusto y dejar cocer por aproximadamente 5 minutos a fuego medio bajo. Luego agregar el vino blanco y cocer por 10 minutos más.
5. En un sartén con poco aceite, freír las berenjenas y escurrirlas sobre papel de cocina para absorber el exceso de aceite y reservar.
6. Cortar el plátano en rodajas y sofreírlo en suficiente aceite. Retirar a un plato con papel de cocina para absorber el exceso de aceite y reservar.
7. Pre-calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4
8. En un molde refractario o varios individuales colocar las rodajas de berenjena, tomate y plátano haciendo varias capas con ellos.
9. Luego agregar la salsa de tomate y cebolla.
10. Agregar el queso mozzarella y luego esparcir un poco de queso parmesano rallado por encima.

11. ~~Colocar al horno por 10 a 15 minutos hasta que dore ligeramente.~~
12. Dejar enfriar por 5 minutos en un superficie segura y luego servir.

Aubergine (Eggplant) and Plantain Pie (English version below)

Ingredients

- 1 Aubergine (eggplant)
- 1 ripe plantain
- 3 tablespoons olive oil
- 1 white onion, finely chopped
- 1 clove garlic finely chopped
- 2 large tomatoes chopped in shooting
- ½ cup finely chopped tomatoes
- 100 grams grated mozzarella cheese
- 4 tablespoons grated parmesan cheese
- ½ glass white wine
- Salt and pepper to taste

Preparation

1. Cut the Aubergine (eggplant) into slices 5 mm thick, cover them with a little salt and let the juice drain.
2. Rinse with cold water and dry with paper towels.
3. In a frying pan, heat two tablespoons of olive oil and sauté the chopped onion and garlic.
4. Add the tomatoes, season to taste and simmer for about 5 minutes over medium-low heat. Then add the white wine and cook for 10 more minutes.
5. In a skillet with a little oil, fry the Aubergines (eggplants) and drain on paper towels to absorb excess oil and set aside.
6. Cut the plantain into slices and fry them in oil. Remove them to a plate with paper towels to absorb excess oil and set aside.
7. Pre-heat the oven to 180 degrees Celsius – 350 degrees or gas mark 4
8. In a baking pan, place several individual slices of Aubergine (eggplant), tomato and plantain making several layers.
9. Add the tomato sauce and onions all over the baking pan.
10. Add the mozzarella cheese and then sprinkle the parmesan cheese on top.
11. Place in oven for 10-15 minutes until lightly browned.
12. Let cool for 5 minutes on a safe surface and then serve.