



Ensalada de berenjena al horno

1 Berenjena grande partida en rodajas

½ Cebolla morada o cebolla dulce cortada en juliana

2 Tomates cortado en gajos

Hojas de cebollino picado

1 Limón

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta

1- Ponemos las rodajas de berenjena en un bol con abundante agua y una cucharada de postre de sal. Déjalas en remojo al menos 20 minutos para que suelten el amargor. Escurrimos.

2- Precalentamos el horno a 180°.

3- En una fuente de horno untada con aceite ponemos las berenjenas que ya les hemos puesto sal, sin que queden unas encima de otras. Les echamos un chorrito de aceite por encima.

4- Las horneamos alrededor de 15 minutos a 180° dependiendo del grosor. Sacamos del horno y dejamos enfriar.

5- Ponemos las berenjenas en una ensaladera y las mezclamos con la cebolla morada o cebolla dulce, el tomate y el cebollino. Agrega sal, pimienta, limón y aceite de oliva al gusto.