



Huevos al nido en berenjenas

4 Berenjenas
1 Pimiento rojo
1 Pimiento verde
1 Calabacín
1 Cebolla dulce
100 ml de salsa de tomate
4 Huevos
50 gramos de queso rallado
Aceite y sal

1- Precalentamos el horno a 200 °C. Cortamos la berenjena por la mitad a lo largo, marcándolas haciendo cuadrados. Salpimentamos y ponemos un poco de aceite. Horneamos hasta que estén tiernas. Vaciamos reservando las carcasas para llenar las posteriormente.

2- Lavamos todas las verduras y las cortamos en dados. En una sartén con un chorrito de aceite de oliva pochamos la cebolla y los pimientos. Añadimos el calabacín.

3- Agregamos la salsa de tomate y la berenjena, mezclamos todo bien. Salpimentamos.

4- Rellenamos las carcasas con las verduras y ponemos en una bandeja de horno.

5- Cascamos un huevo sobre cada una y espolvoreamos con el queso. Horneamos hasta que el huevo se cuaje.