

## ROLLITOS DE BERENJENA RELLENOS DE QUESO COTTAGE

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 35 minutos

Salen 20 rollitos



### Ingredientes:

- 2 berenjenas medianas
- 1 ¼ taza de queso cottage
- 2 dientes de ajo picado
- 1 cucharadita de hierbas italianas
- Sal y pimienta al gusto
- Queso mozzarella rallado
- Miga de pan
- Aceite de oliva en spray

### Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350 F (180 C) y preparar una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. Cortar a lo largo las berenjenas, con un grosor de medio centímetro, colocarlas en la bandeja preparadas, rociar con aceite, espolvorear con sal y pimienta, hornear por 20 minutos.
3. Una vez la berenjena lista, sacarlas del horno y dejarla enfriar hasta que la puedas tocar sin quemarte.
4. Mientras la berenjena se enfría, en un recipiente mediano, agrega el queso, el ajo, las hierbas italianas, sal y pimienta al gusto, mezclarlo todo bien.
5. Coloca dos cucharadita de la mezcla de queso en una rodaja de berenjena, enrollarla y colocarla en un molde para hornear con un poco de aceite de oliva en el fondo, hacer esto con todas las berenjenas.
6. Cubrir con el queso mozzarella encima de los rollitos y espolvorear con la miga de pan, hornear de 15 a 20 minutos, hasta que el queso se haya derretido. Sacar del horno, disfrutar y ser feliz!