

MINI PIZZAS DE BERENJENA

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Salen entre 8 a 10 rodajas

Ingredientes

- 1 berenjena grande
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de hierbas italianas
- Sal al gusto
- 1/4 taza de salsa para pizza
- 1/2 taza de queso mozzarella rallado
- Pesto de albahaca (**opcional**)
- Toppings opcionales: aceitunas, pepperoni, jamón, salami, etc.
- Chile en escamas (**opcional**)



Instrucciones

1. Precalentar el horno a 400 F (205 C) y cubrir una bandeja para hornear grande con papel pergamino.
2. Cortar la berenjena en rodajas transversales, formando rodajas redondas de aproximadamente 1/4 a 1/2 pulgada de grosor. (Cuanto más finos los cortes, más endebles serán, pero más rápido se cocinan).
3. Colocar las rodajas en una sola capa sobre la bandeja para hornear, hacer cortes en la parte superior de las berenjenas y untar ligeramente la parte con aceite de oliva, espolvorea cada rebanada con abundante sal y las hierbas italianas
4. Hornear hasta que estén suaves y se puedan perforar fácilmente con un tenedor entre 15 a 20 minutos.
5. Retirar la berenjena del horno y agregar la salsa para pizza y el queso a cada rebanada. Si quieres puedes agregar pepperoni, aceitunas.. lo que gustes.
6. Regresar la bandeja al horno colocándola en la bandeja superior y hornear hasta que el queso se derrita, aproximadamente de 5 a 8 minutos, sacar del horno y agregar pesto encima (opcional), servir, disfrutar y ser feliz.

Notas:

*La berenjena la puedes sustituir por zucchini, calabaza o camote, y sigue la receta como

* Las sobras se pueden almacenar en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por 5 días. Para recalentar, precalienta el horno a 400 F (200 C) y hornea hasta que todo esté caliente, aproximadamente de 8 a 10 minutos.