

Pizza de berenjena

Ingredientes

- ½ berenjena
- 20 ml aceite de oliva para untar y freír
- ½ diente de ajo
- ¼ cebolla amarilla
- 100 g carne molida de res
- 50 g salsa de tomate
- ¼ cdta. sal
- ⅛ cdta. pimienta negra molida
- ⅛ cdta. canela molida (opcional)
- 75 g queso rallado
- 15 ml orégano fresco

Instrucciones

- Precalentar el horno a 200 °C (400 °F).
- Cortar las berenjenas con un grosor de aproximadamente 1 cm. Cubrir con aceite de oliva y hornear durante unos 20 minutos o hasta que estén ligeramente doradas.
- Freír el ajo y la cebolla en el aceite de oliva restante hasta que se ablanden, unos 3-4 minutos.
- Añadir la carne y saltear hasta que esté bien cocida. Añadir la salsa de tomate y salpimentar. Dejar cocer a fuego lento durante 10 minutos, o hasta que esté bien caliente.
- Retirar las rodajas de berenjena del horno y extender la mezcla de carne en la parte superior. Espolvorear queso y orégano. Colocar en el horno durante unos 10 minutos o hasta que el queso se haya derretido.
- Servir con una ensalada verde aderezada con aceite de oliva.

