

PIZZA DE BERENJENA

Para: 2 personas

Tiempo de Preparación: 25 minutos

1. Precalentar el horno a 350 grados.
2. Corta una berenjena en rondas delgadas y colocalas en un sartén de hornear con una cuchara grande de aceite de oliva.
3. Hornea las rondas delgadas por 5 minutos.
4. Dar la vuelta las rondas delgadas y espolvorea con $\frac{1}{2}$ taza de queso parmesano rallado. Continúe horneando unos 5 minutos más hasta que el queso se derrita.
5. Deja caer una cuchara grande de salsa de tomate en cada rondas delgadas. Agregue un poco más de queso parmesano y hornee por aproximadamente 4-5 minutos más. Sazone con sal, pimienta, y oregano.

