

POPPERS ASADOS DE BERENJENA

Para: 4 Personas

Tiempo de Preparación: 1 hora

1. Pele 2 berenjenas grandes, corta en cubos de 2 pulgadas y cubos de una sola capa en una bandeja para hornear forrada con toallas de papel.
2. Precalentar el horno a 425 grados.
3. Espolvoree los cubos con $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y deje reposar durante 15 minutos hasta que aparezca la humedad en la berenjena, luego seque los cubos con toallas de papel. Retire las toallas de papel debajo de la berenjena.
4. Rocíe 2 cucharada grande de aceite de oliva en los cubos y espolvoree ligeramente con 1 cucharadita de sal y $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta negra. Mezcle los cubos hasta que la berenjena esté completamente cubierta.
5. Asar la berenjena por aproximadamente 25 minutos hasta que esté ligeramente tierna cuando la pinche con un tenedor.
6. Sazona con más sal según sea necesario y queso parmesano rallado (opcional).

