



6 PORCIONES

PREP. 15 MIN. COCCION: 25 MIN.

INGREDIENTES

1 berenjena grande rebanada

Salsa:

2 cdas. aceite de oliva

½ taza cebolla picadita

1 cdita. ajo triturado

½ taza pimiento rojo picaditos

½ taza pimiento amarillo picaditos

½ taza pimiento verde picaditos

2 tazas crema espesa

¼ taza cilantrillo

queso parmesano rallado

PROCEDIMIENTO

En un sartén grande echa un chorrillo de aceite de oliva, calienta y echa las berenjenas y cocina por varios minutos. Deja aparte.

En la misma sartén echa dos cucharadas de aceite de oliva, calienta y eche la cebolla, ajo y los

pimientos y cocina a temperatura mediana por 2 a 3 minutos.

Añade las berenjenas, la crema espesa, cilantrillo, sal y pimienta al gusto y cocina a temperatura mediana hasta que la salsa se reduzca y las berenjenas estén tiernas.

Añade el cilantrillo, el queso parmesano y sirve caliente.