



Paso 1



Paso 2



Paso 3

## PATATAS ASADAS CON BERENJENA

### Ingredientes para 4 personas:

- 4 patatas LZR grandes enteras y sin pelar, pinchadas con un tenedor
- 1 berenjena
- 120 gr. de queso de cabra sin piel y desmenuzado
- 2 hojitas de menta
- 2 tomates medianos
- Aceite, pimienta y sal



**PASO 1:** Precalienta el horno a 200 ° C y hornea las patatas durante 60 min. Hornea también los tomates con un chorrito de aceite durante 15 min. Salpimenta la berenjena y saltéala en una sartén con un poco de aceite.

**PASO 2:** Parte las patatas por la mitad, longitudinalmente. Vacía la pulpa de las patatas y mézclala en un bol junto con los tomates pelados, el queso de cabra y la menta. Mezcla bien.

**PASO 3:** Rellena las mitades de patata con la mezcla y cúbreelas con un poco de la berenjena salteada. Hornéalas a 200 ° C 10 min. más.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/patatas-asadas-con-berenjena>