

BERENJENAS CON pesto de berros



🕒 50 minutos

👉 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 Pack de Berros
- 2 berenjenas
- 50g parmesano
- 40g almendras
- 20g piñones
- 100ml aceite de oliva virgen extra
- 80g de queso feta
- 20g miel
- Sal
- Pimienta negra



1 Precalienta el horno a 180°C y asa las berenjenas enteras sobre la rejilla durante 40 minutos. Ralla el queso parmesano y reserva. Picamos las almendras.



2 Maja un puñado de hojas de berros en el mortero, añade las almendras, los piñones y machaca.



3 Suma el aceite de oliva junto con el queso parmesano, mezcla y salpimenta a gusto.



4 Parte las berenjenas por la mitad y cubre por encima con la salsa. En un plato coloca una base de berros y encima la berenjena.



5 Termina con un poco de queso feta desmenuzado, almendras troceadas y una cucharada de miel sobre la berenjena.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack de Berros

