

Milhoja de Berenjena

Ingredientes:

- Una berenjena grande
- Orégano
- Sal

Para la "nata" de tofu:

- 100 grs. de tofu
- Zumo de limón
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cuchara de aceite de girasol
- Sal y Pimienta

Para la salsa de tomate:

- Tomates (o una lata de tomate triturado)
- Aceite y sal



Preparación:

Lo primero es hacer las salsas. La de tofu es muy fácil: une todos los ingredientes y pasa por la batidora. Corrige al final de sal y pimienta.

Para la salsa de tomate, pon en una olla un poco de aceite caliente y añade los tomates pelados y muy picados (o una lata de tomate triturado). Poner a fuego lento, hasta conseguir la textura que más nos guste.

Corta la berenjena, a lo largo, en láminas de 1 cm. aproximadamente. Echale sal y deja escurrir, para que la berenjena suelte su amargor. Una vez escurridas y secas, doralas en la plancha o sartén. No hace falta, pero se pueden echar unas gotas de aceite para que no se pegue demasiado.

Monta la Milhojas con una rodaja de berenjena, encima un poco de la salsa de tomate, otra rodaja de berenjena, salsa de tofu, otra berenjena,... terminando con una rodaja de berenjena y un poco de la salsa de tofu por encima. Entre capa y capa añadir un poquito de orégano.

Gratina en el horno unos minutos hasta que quede dorado.

Sirve muy caliente.