Berenjenas a la parmesana

Ingredientes

Berenjenas 3 medianas

Huevos 2

Harina

Mozzarella de bola 250 g mínimo

Queso parmesano rallado 100 g

Salsa de tomate o tomate triturado 800 g

Cebolla media pequeña

Albahaca, tomillo y Orégano

Sal

Azúcar 1 cucharada

Aceite de oliva

Instrucciones

Corta las berenjenas en rodajas finas de 2-3 mm y mételas en un colador espolvoreando cada capa de berenjena con sal gorda. Deja reposar mínimo 30 minutos.

Mientras prepara un [tomate frito al estilo italiano](https://unaitalianaenlacocina.es/salsa-de-tomate/#_blank), pon en una olla unas cuatro cucharadas de aceite y media cebolla cortada muy fina, fríe hasta que la cebolla quede blanda y clarita, entonces añade la salsa de tomate (o tomate triturado), 1 cucharada de azúcar, sal, orégano y tomillo. Cuando empiece a hervir añade unas hojas de albahaca y cocina durante 30 minutos.

Enjuaga rápidamente las berenjenas con un poco de agua. Pásalas por huevo y harina y fríelas por ambos lados en abundante aceite de oliva. Cuando las saques del aceite escúrrelas primero sobre un colador metálico y luego pásalas sobre papel de cocina.  
    Montaje

Echa un cucharón de tomate frito bien caliente en la base de una fuente de horno de unos 15x30 cm y extiéndelo.

Cubre con una capa de berenjenas fritas y distribúyelas de modo que no queden espacios vacíos.

Añade ahora otro cucharón de tomate frito sobre las berenjenas y espolvorea con abundante queso parmesano rallado. Pon abundante mozzarella y vuelve a cubrir con una capa de berenjenas fritas, sigue así hasta tener unas berenjenas a la parmesana con 3-4 capas.  
  

Cubre la superficie de la parmesana con un par de cucharones de tomate frito y espolvorea con abundante queso parmesano rallado.

Hornea en horno caliente a 180º C durante 25 minutos. Si no tienes horno prepáralas en una sartén, cocina a fuego medio y con la tapa puesta unos 20 minutos. También las puedes congelar y cocinar cuando mejor te convenga.

Una vez lista saca las berenjenas a la parmesana del horno y déjalas reposar unos 15 minutos antes de cortarlas.

**Cachapa**

Ingredientes

* 450 gramos de maíz en grano (puede ser congelado o de lata)
* ½ taza de leche
* 2 huevos enteros
* 1 cucharada de harina de trigo (opcional)
* 2 cucharadas de harina de maíz
* 1 cucharada de azúcar
* 1 cucharada de mantequilla
* sal a tu gusto
* queso mozzarella en rebanadas para rellenar las cachapas
* Elaboración

Coloca todos los ingredientes, menos los huevos y la mantequilla, en el vaso de una licuadora y tritura, hasta que obtengas una consistencia media, ni muy espesa, ni muy líquida. Al final añade la mantequilla, los huevos y sigue batiendo un minuto más. Si la mezcla te queda muy líquida, agrega un poco de harina de trigo para espesarla.

Vierte la mezcla en un envase, tapa con papel o film plástico para alimentos y la dejas reposar unos 20 minutos en la nevera.

Calienta una sartén de teflón y úntala ligeramente con mantequilla o aceite.

Con la ayuda de un cucharón, vierte un poco de la mezcla en la sartén y distribúyela hasta que tengas una circunferencia de aproximadamente 12-14 cm. y unos 5 mm. de grosor.

Espera a que se cocine por un lado, verás que comienzan a salir burbujitas y huequitos en la superficie y se pone doradita por debajo. Eso significa que la mezcla se va secando y es hora de darles la vuelta.

Cuando ya esté doradita por los dos lados, sácala de la sartén e inmediatamente úntala con mantequilla, rellénala con el queso y la doblas por la mitad.

**Capiccino**

Necesitarás (para un servicio)  
  
1 ½ cda de café expreso, disuelto en un chorrito de agua. Si lo quieres más fuerte, puedes agregar más café  
  
¾ tazas de leche entera (leche normal de cartón)  
  
¼ taza de leche evaporada (la vaporada es un toque personal, puedes usar solo leche entera si gustas)  
  
Azúcar al gusto  
  
Canela en polvo (al gusto) .  
Opcional: caramelo derretido (todo el que quiera)  
  
Preparación:  
Mezclamos ambas leches y llevamos a calentar al fuego, retiramos justo antes de que rompa en hervor.  
  
Mientras, vamos preparando nuestra taza para capuchino, si es de cristal, en este paso ponemos el caramelo por dentro de las paredes de la taza o vaso, de manera que haga un diseño bonito, luego agregamos el café ya endulzado con el azúcar (el café que había sido diluido en agua).  
  
Ya que la leche esté caliente debemos crear la espuma de nuestro capuchino. Para esto podemos usar diferentes utensilios, batimos por un momento en la licuadora, una prensa francesa o una batidora de mano para café. Si vas a usar la batidora de mano, recuerda siembre batir en la superficie de la leche, para que el aire entre en la preparación y la espuma crezca. Cuando tengamos la leche y la espuma lista, la vertemos con cuidado en la taza donde tenemos el café y tratamos de que en el tope quedé mucha espuma, ¡decoramos con un poco de canela en polvo y disfrutamos!