

**Ingredientes 3 porciones**

* 3 tomates.
* 1 berenjena.
* 1 zapallo italiano.
* 200 gr salsa tomate.
* Tomillo o hierbas a gusto.
* Aceite oliva, sal y pimienta.

**Preparación**

1. Lava bien las verduras con agua y secalas.
2. Corta las verduras en rodajas del mismo grosor.
3. Pon la salsa de tomate en un molde para horno.
4. Precalienta el horno a 170°.
5. En el molde pon las verduras en rodajas alternándolas entre sí.
6. Sobre las verduras agrega aceite de oliva, las hierbas, sal y pimienta a gusto. Tapa el molde con papel aluminio para que no se sequen en el horno. Hornea durante 45 minutos.
7. Retira del horno y saca el papel aluminio. Vuelve a hornear por 15 a 20 minutos o hasta que estén listas.
8. Sirve en un plato y está listo para servir

