



BERENJENAS A LA PARRILLA

Ingredientes

Para 2 personas

1 berenjena mediana

1 cucharadita de ajo en polvo

2 pizcas de sal marina

2 pizcas de pimienta negra

Aceite de oliva

Pasos

- 1.** Cortar la berenjena en rodajas con forma circular.
- 2.** Espolvorear las rodajas de berenjena por ambos lados con ajo en polvo, sal marina y pimienta negra.
- 3.** Calentar un poco de aceite de oliva en una sartén a fuego medio-bajo o medio. Trabajando en tandas, añadir las rodajas de berenjena en una sola capa. Saltear las berenjenas de 3 a 6 minutos por lado, hasta que estén blandas, doradas y caramelizadas por ambos lados.
- 4.** Repetir con el resto de las rebanadas, añadiendo un poco de aceite en cada tanda.