

# Eggplant



**Preparation:** Bake it. Stuff it. Grill it. Stir-fry it. Roast it. Mash into a dip. Toss it with pasta.

**Storage:** Eggplants do not like cool temperatures so they do not store well. Use immediately for best flavor. If you must store them, wrap in a plastic bag and store for 1 to 2 days in the refrigerator.



## Eggplant Pizza Bites

*Makes 4 servings*

### Ingredients:

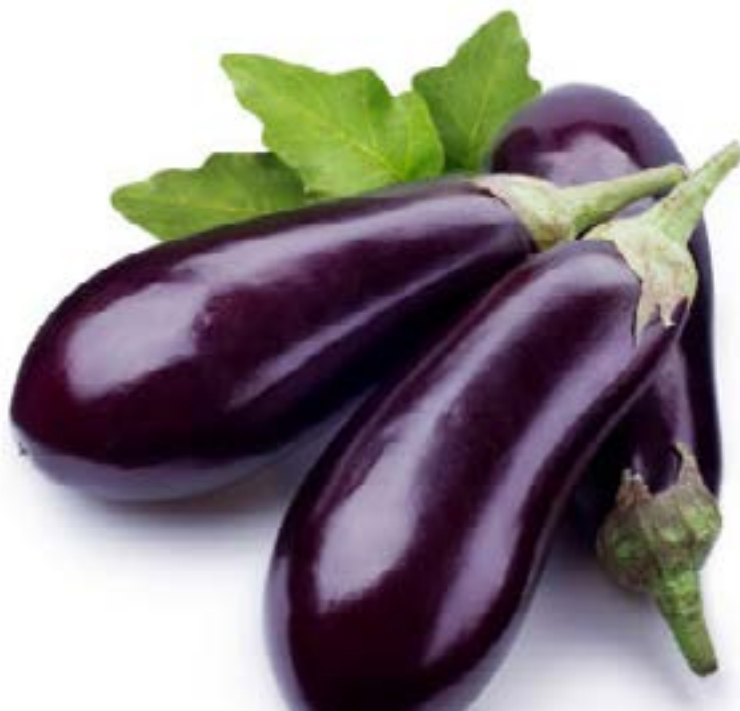
- 1 large eggplant, sliced into thin rounds
- 1 cup grated Parmesan cheese
- 2 tablespoons olive oil
- 2/3 cup tomato sauce
- 2/3 cup shredded cheese
- Toppings
- Salt and pepper to taste

### Directions:

1. Preheat oven to 350°F.
2. Arrange eggplant rounds on a baking sheet; lightly coat with olive oil.
3. Bake eggplant rounds in preheated oven until hot, about 5 minutes.
4. Flip the eggplant rounds; top with Parmesan cheese in an even layer to cover. Return eggplant to oven and bake until the cheese is melted, about 5 minutes.
5. Drop a dollop of tomato sauce into the center of each eggplant round; top with cheese and toppings.
6. Bake until cheese is bubbling, about 5 minutes more.
7. Season with salt and pepper to serve.



# Berenjena



**Preparación:** Cocínalo. Llenalo. A la parrilla. Tirarlo con la pasta.

**Almacenamiento:** Berenjena no le gustan las temperaturas frías por lo que no se almacenan bien. Utilizar inmediatamente para el mejor sabor. Si debe almacenarlos, envuélvalos en una bolsa de plástico y guárdelos durante 1 a 2 días en el refrigerador.



## Pizza De Berenjena

*Rinde 4 porciones*

### Ingredientes:

- 1 berenjena grande, cortada en rodajas finas
- 1 taza de queso parmesano rallado
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 2/3 taza de salsa de tomate
- 2/3 taza de queso rallado
- Ingredientes
- Sal y pimienta para proba

### Direcciones:

1. Precaliente el horno a 350 ° F.
2. Organizar las rondas de berenjena en una bandeja para hornear; Cubrir ligeramente con aceite de oliva.
3. Hornee las rondas de berenjena en el horno precalentado hasta que esté caliente, aproximadamente 5 minutos.
4. Voltrear las rondas de berenjena; Cubra con queso parmesano en una capa uniforme para cubrir. Regrese la berenjena al horno y hornee hasta que el queso se derrita, aproximadamente 5 minutos.
5. Deje caer una cucharada de salsa de tomate en el centro de cada ronda de berenjena; Cubrir con queso y aderezos.
6. Hornee hasta que el queso esté burbujear, unos 5 minutos más.
7. Sazone con sal y pimienta para servir.

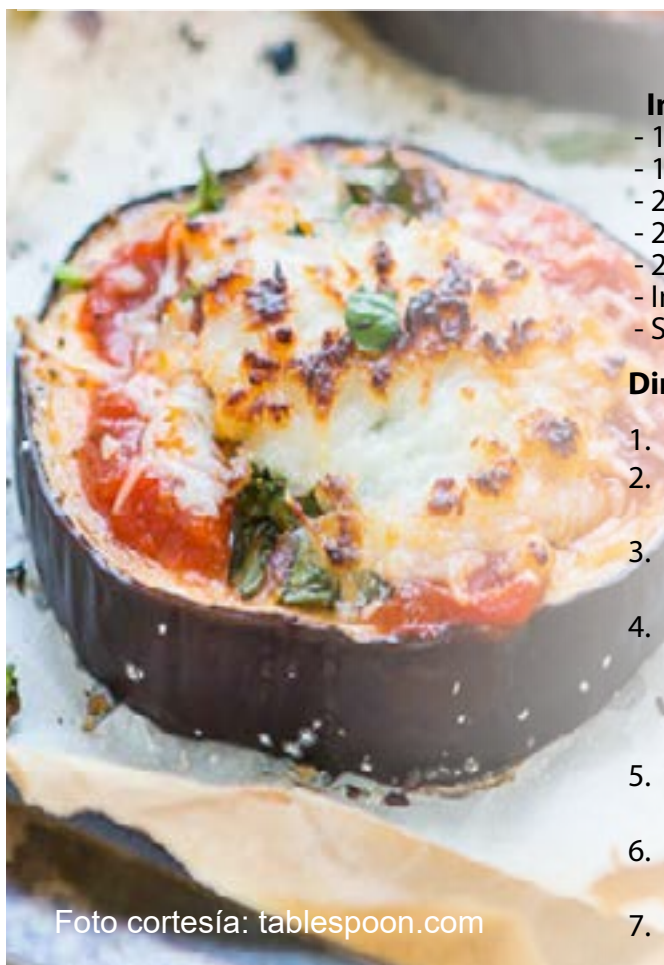


Foto cortesía: [tablespoon.com](http://tablespoon.com)