

Berenjenas gratinadas con pollo y queso de cabra

Estas **berenjenas gratinadas con pollo** son una idea perfecta para con muy poco dinero preparar una comida de plato único para 2-3 personas aprovechando restos y no solo cuando se trate de sobras, sino que muchas veces nos compensará el día que cocinemos pollo, cocinar un poco más para poder preparar este plato al día siguiente.

Ingredientes

- Berenjena, 1 grande o 2 pequeñas
- Salsa de tomate, 250 g
- Pollo asado o cocido, 300 g
- Patatas cocidas, 2
- Quesos variados, 100 g (Cheddar, Gouda y rulo de cabra)
- Salsa bechamel, 3 o 4 cucharadas
- Sal
- Aceite de oliva para engrasar el molde

Preparación

1. Cortamos las **berenjenas en rodajas de 1 centímetro de grosor** y las pasamos por la **plancha** un par de minutos por cada lado.
2. Engrasamos una **fuelle de horno**, colocamos las rodajas de berenjena, cubrimos con la mitad de la salsa de tomate, repartimos el pollo por encima, colocamos las patatas cocidas en rodajas, luego el resto de la salsa de tomate, la bechamel y finalmente el queso, que puede ser rallado o en trozos.
3. Horneamos en **horno precalentado a 200°C durante 15 minutos** y después **gratinamos** durante unos 5 – 7 minutos más a 250°C hasta que el queso esté completamente fundido.
4. Servimos caliente.