

# Milhojas de berenjena, tomate y queso mozzarella

Esta rica receta **se elabora con ingredientes muy saludables como verduras y hortalizas**, además del queso mozzarella o el jamón serrano.

## Ingredientes

- 2 berenjenas
- 6 tomates maduros
- 150 gr de jamón serrano
- 250 gr de queso mozzarella light
- 50 gr de queso rallado
- 1 cucharada de orégano
- Albahaca fresca al gusto
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Pimienta negra molida
- Sal

## Elaboración

- Comienza por lavar berenjenas y tomates y después córtalos en rodajas de un grosor medio, todas más o menos iguales.
- Pica finamente la albahaca lavada, el ajo pelado, y mezcla con el orégano, unas tres cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta.
- Saltea las rodajas de berenjena unos dos minutos, y haz lo mismo con las rodajas de tomate. Resérvalos.
- Corta la mozzarella en rodaja y pica el jamón en taquitos pequeños.
- Para montar las milhojas alterna capas de berenjena con otras de tomate y mozzarella, introduciendo el jamón en tacos. Aliña con el aceite aromatizado con las hierbas.
- Espolvorea las milhojas con queso rallado y hornea durante unos 20 minutos en el horno precalentado a 200°C. Sírvelas calientes.