

# GRATÉN DE BERENJENAS A LA SICILIANA

## Ingredientes:

- 4 berenjenas
- 1 lata de tomate triturado
- 50 gr de queso parmesano
  - 2 huevos
- 4-6 lonchas de jamón curado
  - 2 bolas de mozzarella
  - 20 cl de aceite de oliva
  - 2 cebollas
  - 3 dientes de ajo
- 1 cda sopera de tomillo fresco
- sal y pimienta al gusto

1. Echar los huevos en agua hirviendo y cocer durante 10 minutos hasta que estén duros.
2. Cortar las berenjenas en rodajas y dorarlas en una plancha (o en el horno) con un poco de aceite de oliva.
3. Para preparar la salsa de tomate, pelamos y cortamos las cebollas y el ajo y a continuación los pochamos en una cazuela con una cucharada sopera de aceite y la mitad del tomillo. Salpimentamos a nuestro gusto y dejamos cocer a fuego lento durante aproximadamente 30 minutos.
4. Precalentar el horno a 180 grados C. Cortamos los huevos en daditos, desmenuzamos el jamón y cortamos la mozzarella en pequeños trozos.
5. Cubrimos con la salsa de tomate el fondo del molde que vayamos a utilizar y acto seguido, distribuimos la primera capa de berenjenas. Echamos el parmesano recién rallado y cubrimos nuevamente con salsa de tomate y los daditos de huevo. A continuación, volvemos a poner una capa de berenjenas, más salsa de tomate, queso parmesano y los trocitos de jamón. Finaliamos con las últimas lonchas de berenjena y la mozzarella.
6. Añadimos sal, pimienta, el tomillo restante y gratinamos durante 30-40 minutos. Servir caliente.