



Dificultad:
Baja



Porciones:
4



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	687 Kcal
Proteínas:	24.7 g
Grasa Total:	26.0 g
Colesterol:	43.2 mg
H. de Carbono:	85.0 g
Fibra Dietética:	8.70 g
Sodio:	680 mg

PASTAS CON BERENJENAS ASADAS, QUESO DE CABRA Y TUCO MAGGI®

Ingredientes

3 Cucharadas de aceite de oliva

1 Berenjena grande cortada en rodajas de 2,5 mm de grosor

Sal y pimienta negra recién molida a gusto

1 Paquete de pastas estilo canutones (400 g)

1 Tarro de TUCO® pollo MAGGI®

150 g de Queso de cabra cortado en cubitos

Hojas de orégano o albahaca frescas para decorar

Preparación

1.- En una sartén con aceite de oliva caliente cocina las berenjenas a fuego medio por ambos lados hasta dorarlas levemente, condimenta con sal y pimienta negra recién molida, una vez listas retíralas del fuego y reserva.

2.- Aparte en una olla con abundante agua hirviendo con sal y una hoja de laurel cocina las pastas hasta que estén al dente según las indicaciones del envase. Escurre y vierte nuevamente a la olla, agrega el tarro de TUCO® pollo MAGGI® y revuelve hasta mezclar bien.

3.- Acomoda la mitad de la preparación dentro de una budinera previamente enmantecuada y agrega la mitad del queso de cabra, cubre con el resto de la pasta e intercala con las berenjenas asadas, decora con el resto del queso y las hojas de albahaca, lleva a horno caliente durante 10 minutos y retira. Sirve inmediatamente.

4.- Antes de servir puedes rociar la preparación con aceite de oliva solo o perfumado con ajo y merkén.

Nota,

Puedes cambiar el queso de cabra por queso mantecoso. Recuerda escoger berenjenas firmes y tersas, para evitar que se pongan amargas una vez cortadas agrega una pizca de sal.