



# Berenjenas con PractiCarne Zenú

**Tiempo de preparación:** 30 minutos  
**Porciones:** 4

## Ingredientes

- 12 tajadas de berenjenas
- PractiCarne Zenú 200g
- 1/2 taza de cebolla finamente picada
- 1 ajo finamente picado
- 1 taza de tomate maduro pelado y picado
- 1 1/2 taza de pasta de tomate
- 1/4 taza de agua
- 3 cdas. de aceite
- Sal y pimienta
- Queso parmesano

## Preparación

1. A las tajadas de berenjena ponles un poco de sal, para que lloren y quitarles el amargo.
2. En una sartén con un poco de aceite dora las berenjenas por ambos lados.
3. Aparte en otra sartén con un poco de aceite sofríe la cebolla, el ajo y el tomate.
4. Adiciona **PractiCarne Zenú**, la pasta y el agua, cocina a durante 5 minutos
5. A cada tajada de berenjena ponle un poco del guiso de **PractiCarne Zenú**, Espolvorea con queso parmesano.

**Zenú**