**Ingredientes para Milhojas de Berenjena y Calabacín para 4 personas**

* Berenjena grande – 1 unidad
* Calabacín grande – 1 unidad
* Queso de cabra – 1 rulo
* Aceite de oliva – 1 chorro
* Sal – 1 pizca
* Pimienta – 1 pizca

**Cómo hacer la receta de Milhojas de Berenjena y Calabacín**

1. Lavamos la berenjena y el calabacín y los cortamos a lo largo. Las láminas no deben ser muy gordas pero tampoco muy finitas, ya que si son muy finas se desmoronará la milhojas.
2. En la plancha o en una sartén plana, ponemos un poco de aceite de oliva y ponemos las láminas de calabacín y berenjena, asamos por ambos lados salpimentando cuando les vayamos a dar la vuelta.
3. Ponemos a precalentar el grill del horno. Montamos las milhojas colocando una lámina de berenjena, una lámina de calabacín, una berenjena, otra de calabacín y terminamos con una de berenjena. Ponemos unos trozos de queso de cabra coronando la milhoja y metemos a gratinar al horno hasta que el queso esté dorado.

**Notas y Consejos**

Se puede acompañar con un poco de ensalada, resulta una comida deliciosa, sana y como veís, muy rápida de hacer.

Yo en este caso no he pelado ni las berenjenas ni las verduras, pero si lo preferís, pueden ir peladas.

Podéis hacerlas con antelación, si tenéis invitados en casa, dejarlas preparadas y montadas y lo único que tendréis que hacer será meterlas al grill en el momento de comer. Estarán deliciosas