

SAN JACOBO DE BERENJENAS



Ingredientes (4 personas)

- 1 trozo de lomo de salmón(1/2 kg aproximadamente)
- 1 berenjena
- 4 lonchas de queso de fundir
- aceite de oliva
- pan rallado

PREPARACIÓN

Nuestra primera tarea es **preparar los filetes de salmón** con que rellenaremos las láminas de berenjena.

Con un cuchillo afilado, cortamos la berenjena en 8 rodajas finas y **montamos los San Jacobos sobre papel de hornear**, comenzando con la berenjena, poniendo el salmón sobre ella, cubriendo el pescado con el queso de sándwich y tapando con otra rodaja de berenjena.

Para completar el efecto de San Jacobo, pintamos con aceite de oliva la berenjena de arriba y ponemos un poco de **pan rallado por encima**, apretando para que quede bien fijado. Horneamos a 220° hasta que el pan empiece a dorarse y el queso fundido burbujee.