

# Rollitos de berenjena con queso de cabra

## Ingredientes:



- 1 berenjena grande
- 160 grs. de queso de cabra (de rulo)
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Romero fresco
- Pimienta



## Preparación:

1. Lava **la berenjena**, corta los extremos y córtala en láminas finas a lo largo de  $\frac{1}{2}$  cm. aproximadamente. Ponemos **sal gorda** sobre cada lámina y la dejamos que sude un poco unos 5 ó 10 minutos.
2. Elimina los restos de sal y **asa la berenjena**, puede ser al horno o a la plancha.
3. Una vez asadas todas las láminas, dejamos que se enfríe un poco y sobre cada lámina ponemos un trozo de **queso** en el centro y enrollamos y reservamos.
4. Hacemos **el aceite de romero**, para ello coge unas ramitas de **romero fresco** y pícalas muy pequeñas, las mezclamos con el **aceite de oliva** y añadimos un poco de **sal y pimienta negra**, y mezclamos bien.
5. En el momento de servir calienta los rollitos **en el horno** (10 min.) o **en el micro ondas** (1 min.) para que el queso se funda ligeramente y aliña con el aceite de romero.

## Sugerencias:

- \* *Puedes usar cualquier otro queso que te guste.*
- \* *En vez del aceite de romero puedes aliñarlas con un chorrillo de miel.*