

## PASTA GRATINADA CON BERENJENA, JAMÓN Y SETAS

### Ingredientes para 4 personas

- 40 gr de queso mozzarella
- 1,5 litros de agua (dependerá del tipo de pasta que uses)
- Un poco de sal
- 300 gr de pasta corta
- 20 gr de aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de ajo
- 100 gr de jamón serrano en taquitos pequeños
- 250 gr de tomate cortado en tacos
- 200 gr de berenjena cortada en cuartos
- 150 gr de setas frescas (champiñones, shiitake...) cortadas en cuartos
- 20 gr de vino blanco
- un poco de orégano seco
- Una cucharadita de vinagre balsámico



### Forma de preparación

- En una sartén pon el aceite y el ajo troceado y sofríe 3 minutos.
- Incorpora el jamón y sofríe con el ajo.
- Incorpora las setas, el tomate, la berenjena, el vino, el orégano seco, el vinagre balsámico, la sal y reduce el agua que van soltando las verduras.
- Cuece la pasta en agua salada hirviendo. Escúrrela y reserva.
- Mezcla la pasta con la salsa de setas, berenjena y jamón, vierte sobre una fuente, espolvorea el queso rallado reservado y gratina hasta que la superficie esté dorada. Listo

### Valoración nutricional por ración:

	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Hidratos de Carbono (g)	Fibra (g)	Lípidos (g)	Colesterol (mg)
Ración/persona	400	18,8	56,1	5,3	9,7	25,5

**SUGERENCIA:** Puedes acompañar esta receta de una ensalada de lechuga y tomate.



**Valoración nutricional por ración:**

	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Hidratos de Carbono (g)	Fibra (g)	Lípidos (g)	Colesterol (mg)
Ración/persona	125	1,9	4,4	2,2	10,6	0