

Pastel de berenjenas con Agrocybe aegerita.



Ingredientes:

- 4 huevos, 2 berenjenas, 400 gr. de *Agrocybe aegerita*, 1 paquete de queso en lonchas especial para fundir, rebanadas de pan de molde, harina, aceite de oliva, mantequilla, pan rallado, sal y pimienta. Más la salsa apropiada.

Elaboración:

- Preparamos las berenjenas, cortándolas a rodajas finas y las ponemos a remojo en agua y sal.
- Limpiamos las setas y las partimos en láminas finas. Las freímos muy suavemente, en una sartén con un poco de aceite de oliva. Añadimos sal y pimienta.
- Escurremos las berenjenas y las enharinamos. Las ponemos sal y pimienta y las freímos en aceite abundante. Reservamos.
- Untamos un molde apropiado con mantequilla y un poco de pan rallado.
- Vamos disponiendo capas alternativas de pan de molde (previamente empapado en leche), berenjenas, setas y láminas de queso. Se termina con una capa de pan.
- Batimos los huevos y los incorporamos al molde.
- Se cuece en el horno al baño María hasta que se cuaje.
- Se puede completar con una salsa de tomate natural o bien una salsa hecha a base de setas o una salsa de verduras.
- Se sirve bien caliente con la salsa por encima y unas setas fritas a modo de decoración.