

## Ingredientes (para 2 personas)

2 berenjenas

5 lonchas grandes de jamón de york

8 lonchas de queso, yo utilizo Havarti

6 cucharadas de tomate frito

3 huevos L

orégano

aceite

sal

## Preparación:

Cortamos las berenjenas en rodajas de  $\frac{1}{2}$  cm de grosor. Les añadimos sal.

Ponemos un poco de aceite en la sartén, ponemos las rodajas de berenjena hasta que estén hechas, por ambos lados.

En la fuente que vayamos a utilizar colocamos una capa de berenjenas, intentando no dejar huecos, encima colocaremos el jamón york y encima el queso, también intentando no dejar huecos. Pondremos encima el tomate frito cubriendo toda la superficie del queso, encima ponemos un poco de orégano y volvemos a montar las capas: berenjena, jamón de york, queso, tomate, orégano y terminaremos con una capa de berenjena.

Lo podéis dejar montado y tapado con un film en la nevera por la mañana para prepararlo a la hora de la comida o de la cena.

Precalentamos el horno a 210º calor arriba y abajo.

Batimos bien los huevos, con un poco de sal y vertemos por encima, pinchamos bien todas las capas con un cuchillo, para que el huevo se filtre por todo el pastel.

Introducimos en el horno unos 20 minutos. Pinchamos con un palillo y cuando este salga limpio ya podemos sacar el pastel del horno.