TARTA DE VERDURAS

Para 4 personas:

1 BERENJENA GRANDE
1 CALABACIN GRANDE
2 TOMATES
4 ESPARRAGOS TRIGUEROS
JAMÓN IBÉRICO EN LONCHAS MUY FINAS
QUESO PARA FUNDIR EN LONCHAS (tipo AVARTI)

Cogemos la berenjena y el calabacín y los hacemos rodajas pero alargadas.

Las rodajas de berenjena ponerlas en una fuente tras haberles echado sal, las tapamos con otro plato o una tapadera y las dejamos "sudar" durante al menos 1 hora y media, después las lavamos, secamos, y salamos.

Hacemos a la plancha por este orden:

1º La berenjena, con casi nada de aceite, cuando estén retiramos y ponemos sobre papel de cocina, para que absorba el aceite sobrante.

2º El calabacín, misma operación, salar, freír, posar sobre papel de cocina.

3º El tomate lo hacemos rodajas, en redondo, y lo pasamos por la plancha, apartamos en un plato.

Mientras, ponemos una cacerola con agua al fuego y cuando rompa a hervir echamos los espárragos, que cuezan durante 5 min, se sacan a escurrir, y se pasan por la plancha, apartar en un plato.

En una fuente de horno vamos formando las tartitas individuales:

Una loncha de berenjena, encima una de calabacín, encima una de tomate, una loncha de jamón, y repetimos otras dos veces al menos, (aunque podemos poner si queremos otra capa más).

Cuando tengamos todas las capas por último ponemos un esparrago partido en dos, y transversalmente encima de cada mini tarta, y por encima de los espárragos una loncha de queso para que funda.

Calentar el horno con el grill durante 10 minutos.

Cuando estén formadas todas las "tartitas" meter la fuente en el horno con el grill, durante 5 ó 7 minutos, o alguno más, en función de si se ha fundido el queso.

RÍQUISIMA, SANÍSIMA y trabajosa……..