

Creador: Moria



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

El tiempo. En 30 minutos podemos tenerlo hecho pero con algo más, se cuece cogiendo sabor y gusto. Y como siempre, las especias.

Descripción:

¡Hola! Bueno, un apaño nos saca a muchos de un apuro, ¿verdad? Y estoy segura de que muchos conoceréis esto que voy a enseñaros pero, para los que no lo sepáis, pues aquí tenéis algo que os puede sacar de un apuro y que es además muy fácil de adaptar a nuestros gustos. Personalmente, me apetece probarlo con pasta al horno, o revolverlo con arroz blanco salteado. Tengo intención de probar con setas. Otra idea que tengo en mente es hacer saquitos con masa brie, variando los ingredientes. ¡Ahí tenéis! PD: en casa cocinamos para 3 y sobrando, en la foto por tanto hay más cantidad.

Ingredientes para 2 personas :

- Carne picada al gusto, yo utilicé de pollo
- 5 o 6 tomates, o más, como se quiera. 6 está bien para que no quede seco
- 2 cebollas medianas
- 2 o 3 dientes de ajo
- 2 berenjenas
- Sal, un chorro de aceite
- Pimienta blanca molida, y orégano

Preparación:

Paso 1

Es muy sencillo elaborar esto. Primero, dispondremos los ingredientes para evitar sorpresas. Trituramos los tomates pelados, o los rallamos. Pelamos y cortamos muy finito los dientes de ajo y la cebolla. Pelamos y cortamos a trocitos pequeños la berenjena. Ahora, ponemos una sartén al fuego, grande a poder ser, que quepa todo de sobra. Ponemos un chorrillo de aceite y echamos a dorar los ajos. Al cabo de un ratito, incorporamos la cebolla, y cuando esté a medio pochar -transparente- incorporamos la carne picada y la berenjena. Doramos y ponemos un poco de pimienta y sal (OPCIONAL).

Paso 2

Luego, una vez se han dorado un poquito, o al gusto de cada uno, incorporamos el tomate, salpimentamos y ponemos orégano. Recordad que el tema de sazonar y poner especias corre a vuestro cargo. Tapamos, y dejamos que se haga despacito, a fuego medio, removiendo de vez en cuando y probando, para corregir de sabor. ¡Y listo! Fácil, y al probarlo, está de vicio. Como dije, podéis hacer versiones y utilizarlo para mil cosas. ¡Saludos!