

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 2 berenjenas
- 150 gramos de carne de pollo y pavo,
- 1 cebolla,
- 100 gramos de tomate frito,
- 100 gramos de queso rallado para gratinar en el horno,
- aceite de oliva,
- 1 copita de brandy
- sal y pimienta negra

**Preparación:**

**Paso 1**

1. Se enciende el horno a 180°C. 2. Se cortan las berenjenas en dos mitades a lo largo y con un cuchillo se hacen cortes profundos en su carne. 3. Se ponen las cuatro mitades en la bandeja de horno, añade un poco de sal a cada mitad y un chorro de aceite. 4. Se hacen en el horno durante 30 minutos. 5. Se pica la cebolla muy fina y se fríe hasta dorarla. 6. Se añade la carne picada a la sartén y con una espátula de madera se desmenuza mientras se hace. 7. Se sacan las berenjenas del horno y se le saca toda la carne con la ayuda de un cuchillo o cuchara y con mucho cuidado de no romper la piel que debe servir de base. 8. Se pica bien toda la carne de la berenjena y se añade a la sartén. 9. Se añade también la salsa de tomate frito y el jerez y se deja reducir. 10. Se rellena las pieles de berenjena con la mezcla, se reparte por encima el queso rallado para gratinar. 11. Se mete al horno unos 10 minutos a 180°C. 12. Gratinar unos minutos.