BERENJENA RELLENA DE CARNE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: LaCocina DeSole **Recetizador:** Cobra



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico
El truco de esta receta:
Hacerlo con cariño

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Berenjenas
- 250 gramos de Carne de Ternera picada
- media cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- al gusto de aceite de oliva
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- al gusto de comino
- 1/2 litro de bechamel
- al gusto de queso para gratinar cuatro quesos
- al gusto de perejil picado
- al gusto de tomate frito casero

Preparación:

Paso 1

Ingredientes: 2 berenjenas 250 gr. de carne de ternera picada Media cebolla mediana 2 dientes de ajo Aceite de oliva Sal, pimienta, comino Bechamel Queso para gratinar de 4 quesos Perejil picado, tomate frito Preparación: Precalentamos el horno a 200º durante 10 minutos. Primero, le quitamos el rabito a las berenjenas, las enjuagamos y secamos. La cortamos por la mitad a lo largo, y con un cuchillo hacemos una especie de triángulo en la berenjena, para que después de sacarla del horno sea más fácil quitarle la carne. En una fuente para horno le echamos un pelín de aceite y colocamos las berenjenas. Le echamos sal y sobre ellas la regamos con un pelín de aceite. Las introducimos en el horno a 200º durante 20 minutos. Ahora, vamos haciendo la carne picada, poniendo en una sartén un poco de aceite. Le agregamos la cebolla y los ajos picados, dejándolos pochar. Seguidamente le agregamos la carne picada junto con un poco de sal, comino (al gusto) y pimienta (al

gusto). Mezclamos todo y vamos dejando que se haga, hasta que no tenga sangre la carne o, más doradita, eso está al gusto. Cuando esté, le agregamos tomate frito (un par de cucharas o al gusto), ver receta del tomatecasero AQUÍ. Mezclamos todo y reservamos. Una vez pasado el tiempo del horno, sacamos las berenjenas, esperamos a que tiemplen y le quitamos la carne del interior como habíamos señalado antes. Troceamos la carne de la berenjena muy pequeña, se la agregamos a la carne y lo mezclamos todo. Ya está listo el relleno. A continuación, vamos rellenando todas las berenjenas, las espolvoreamos con perejil y cuando estén listas le echamos la bechamel, ver receta de la bechamel AQUÍ. Por último sobre ellas le ponemos el queso para gratinar, ser generosos, je,je... Ahora, sólo queda gratinarlas al horno hasta que estén doraditas y listo. Una vez sacadas del horno, las adorné con tomate y perejil picado. Están de lujo.