Berenjenas Lorraine

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

Creador: Cherinesrc **Recetizador:** Encarni García



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Podemos añadir un huevo batido si queremos que el relleno quede más compacto. Yo no lo añadí.

Descripción:

Esta receta la hice copiando de varios recetarios y me quedé con un poquito de cada uno.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 grandes o 4 pequeñas de Berenjenas
- 300 gr de Carne picada
- 1 Cebolla mediana
- 1/2 de Pimiento rojo y verde
- 1 tomate (o unas cucharadas de tomate triturado)
- 2 Zanahoria
- 1 o 2 pequeños de Puerro
- Unas cucharadas de bechamel
- 1 vasito de vino blanco
- Pimienta, queso rallado, aceite de oliva, sal

Preparación:

Paso 1

Limpiamos las berenjenas y las cortamos por la mitad a lo largo. Las vaciamos y reservamos la pulpa. Espolvoreamos con sal y las dejamos 'sudar' 20 min. Las cocemos en agua con sal unos 5 min. Escurrimos muy bien.

Paso 2

Picamos las hortalizas en juliana muy pequeñita y las rehogamos en aceite con la pulpa de la berenjena troceada menuda y la carne hasta que vemos que se va haciendo. Añadimos el vino blanco, salpimentamos y reducimos el líquido. Mezclamos con una cucharada de bechamel y otra de queso rallado.

Paso 3

Rellenamos las berenjenas, espolvoreamos con queso rallado. Ponemos en el horno a 180ºC durante 15 o 20 min. Luego gratinamos al horno pocos minutos para que doren.