Berenjenas rellenas de champiñones

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 berenjenas
- 250 g de champiñones
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate
- 50 g de piñones
- 200 g de queso manchego
- Aceite virgen extra
- Sal

Preparación:

Paso 1

Limpia las berenjenas y córtalas por la mitad longitudinalmente. Colócalas en la bandeja de horno, hazles unos cortes, sazónalas y riégalas con un chorro de aceite. Cocina en el horno a 180ºC durante 20 minutos. Pica la cebolla y los dientes de ajo y pon a pochar en una sartén con aceite. Pela el tomate, pícalo y añádelo. Rehoga un poco y agrega los champiñones fileteados. Cocina todo junto durante unos 4 minutos. Retira la carne de las berenjenas sin romper la piel, pícalas y añádelas junto con los piñones. Mezcla todo bien y rellena las berenjenas. Cubre cada berenjena con queso manchego y gratina en el horno durante 4 minutos.