Berenjenas Gratinadas

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

Creador: Recetízate **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si le añades carne picada rehogada a la besamel, este puede ser un segundo plato perfecto.

Descripción:
Para elegir bien las berenjenas hay que tener en cuenta que estas deben ser tersas y brillantes.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Berenjena
- 40 gr de Harina
- 500 ml de Leche
- 50 gr de Mantequilla
- 1 Huevo
- 100 gr de Queso Emmental Rallado
- Aceite de Oliva
- 1 Cebolla
- Nuez Moscada
- Sal

Preparación:

Paso 1

Se lavan y se secan bien las berenjenas. Cortarlas en dos mitades a lo largo y hacer pequeñas incisiones con la punta del cuchillo. Sazonar y dejar reposar durante 15 minutos.

Paso 2

Se fríen las berenjenas en acite bien caliente con la piel hacia arriba y se dejan reposar sobre papel de cocina absorbente.

Paso 3

Se retira la pulpa de las berenjenas y se tritura bien fina.

Paso 4

Se prepara una besamel. Se dora la cebolla en una cucharada de mantequilla, se añade la harina y se incorpora la leche poco a poco sin dejar de remover. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Cocer a fuego medio durante 15 minutos sin dejar de remover.

Paso 5

Unir la bechamel con la pulpa de berenjena triturada, añadir el huevo y la mitad del queso rallado. Rectificamos de sal y pimienta.

Paso 6

Se rellenan las berenjenas con la mezcla obtenida y se colocan en una fuente de horno huntada con mantequilla.

Paso 7

Se cubre con el queso restante y se gratina en el horno a temperatura fuerte durante unos minutos, hasta que se forme una costra dorada