Berenjena gratinada con carne boloñesa

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Un plato que es fácil de contar, pero un poco largo de realizar. Aunque el resultado lo compensa pues es muy sabroso, además de ser muy completo por su variedad de ingredientes.

Ingredientes para 2 personas :

- 180 gr. de carne boloñesa
- 1 berenjena pequeña (250 gr.)
- 1/2 calabacín pequeño (100 gr.)
- 1/2 pimiento verde (40 gr.)
- pimiento rojo (40 gr.)
- 1/2 cebolla
- 2 Cucharadas de aceite
- 150 cc. de salsa bechamel (150 cc. de leche, 15gr. mantequilla, 15 gr. harina)
- 2 cucharadas soperas colmadas de queso rallado

Preparación:

Paso 1

Ante todo hacemos una especie de pisto con las verduras. Para ello picamos en 1/2 juliana la cebolla y la ponemos en una sartén con el aceite a pochar. A los 10 minutos agregamos los pimientos cortados en tiras pequeñas. A la 1/2 hora la carne de la berenjena (sin piel) y el calabacín (con piel) troceadas en daditos. Deberá estar sobre una hora, hasta que estén bien blandas todas las verduras, salando en su punto 10 minutos antes de acabar. Una vez tiernas las verduras y bastante secas, incorporamos la carne en la sartén, revolvemos bien y dejamos hacer todo junto unos 5 minutos más, para que se integren. Repartimos la mezcla en dos cazuelitas de barro o cerámicas que soporten el horno, alisando bien la superficie. Ahora hacemos una salsa bechamel media con las cantidades dadas, que dará para cubrir con una fina capa las cazuelitas. Luego repartimos el queso rallado cubriendo bien las mismas y las metemos al horno con grill hasta que quede dorado.