

## beregenas y pimientos gratinados



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

puedes sustituir la maicena y leche por una ytacita de arroz cocido.

**Descripción:**

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 Berenjena grande
  - 2 pimientos rojos
  - 250g carne picada
  - sal y pimienta
  - 1 cucharaditas de maicena
  - 150ml de leche
  - - Queso de gratinar
- 

## Preparación:

### Paso 1

cortamos la berejena por la mitad y con una cuchara quitamos la carne sin romper la piel, ponemos las pieles en agua, picamos la carne de berejena en daditos pequeños y en una sartén con un poco de aceite a fuego fuerte la sofreímos cuando esté blandita añadimos la carne, sal y pimienta, cuando la carne cambia de color añadimos la maicena y la leche y movemos, dejamos que enfrie un poco, limpiamos los pimientos quitando la parte de arriba sin romperlos y rellenamos las berenjenas y pimientos cubrimos con el queso y al horno a 200° unos 15/20 min .