

beregenas y pimientos gratinados



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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Marichu Blanco



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 .