Berenjenas rellenas de champis con bechamel

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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Ana Cruz

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Qué ricas están!

Ingredientes para 4 personas :

- 2 berenjenas
- 200 gr de champiñones
- media cebolla o una cebolla mediana
- un poco de mantequilla
- 1 limón
- 1 cucharada de harina
- 1/4 de leche fría
- 1 yema de huevo
- aceite

Preparación:

Paso 1

Lava bien los champiñones y córtalos en láminas. Echa en una sartén un poco de mantequilla y unas goticas de limón –lo que te salga de apretar medio limón- los champiñones y una pizquica de sal. Lo cueces a fuego lento durante unos 6 minutos.

Paso 2

Corta las berenjenas en dos partes, a lo largo, sin pelarlas. Con un cuchillo y con cuidado intenta sacar la carne hasta que te quede una especie de "cuenco" donde después pondrás todo el relleno. La carne de la berenjena que has ido sacando puedes ir cortándola en cuadraditos. Echa un poquico de sal.

Paso 3

Mientras vas observando cómo se hacen los champiñones, preparas una fuente para el horno donde colocarás las medias berenjenas boca arriba, con un chorrico de aceite, y que se vaya haciendo despacico. Y vas cortando una cebolla (a láminas pequeñas, menudicas).

Paso 4

En otra sartén echa tres o cuatro cucharadas soperas de aceite y un poco de mantequilla. Echa la cebolla y cuando veas más o menos que está transparente, añade la carne de la berenjena. Lo vas removiendo de vez en cuando. Cuenta más o menos 8 minutos y entonces será el momento de echar allí los champiñones. Espolvorea con la harina y mézclalo todo bien. Ahora es el momento de ir echando poco a poco la leche fría para ir creando una masa con la bechamel. Una vez que has echado la leche, poquico a poco –insisto-, lo vas dejando cocer durante 10 minutos. Las medias berenjenas las tienes en el horno… acuérdate … Como las estás haciendo muy despacico no te preocupes que no se habrán quemado. Si ves que ya están hechas, sácalas del horno para prepararlas para rellenar.

Paso 5

En un vaso pon las gotas del medio limón que te queda y la yema de huevo –solo la yema!-, y echa también una cucharada de la mezcla con bechamel que acabas de hacer (es un truco para que la yema no se cuaje). Lo revuelves bien y lo vuelves a echar a la sartén. Un par de vueltas para unirlo todo y listo. Ya tienes el relleno. Ya lo puedes ir poniendo en las medias berenjenas y espolvoréalas con queso rallado para gratinarlas en el horno otra vez. Es impresionante lo bueno que está…