

Berenjenas rellenas de carne



INGREDIENTES

- ◆ 2 berenjenas
- ◆ 1 cebolla
- ◆ 1 diente de ajo
- ◆ champiñones
- ◆ carne picada
- ◆ harina
- ◆ leche
- ◆ queso rallado
- ◆ aceite de oliva
- ◆ sal

PREPARACIÓN

- 1.- Lavar y secar las berenjenas. Eliminar la parte de las hojas cortando ese trozo. Partirlas por la mitad, a lo largo. Hacer unos cortes en las partes interiores, alrededor y en medio, para que luego podamos sacar el interior de forma fácil, e introducirlas en el horno.
- 2.- Trocear, mientras tanto, el ajo, la cebolla y los champiñones. Sofreír la cebolla y el ajo y echar después los champiñones troceados con un poco de pimienta y una cucharada de harina.
- 3.- Añadir la carne picada, echando un poco de sal.
- 4.- Sacar las berenjenas del horno y vaciar el interior. Picar la pulpa de la berenjena y mezclarlo junto con la carne picada y el resto de ingredientes.
- 5.- Preparar la bechamel con aceite, harina y leche. Rellenar las berenjenas con todos los ingredientes y echar por encima la bechamel.
- 6.- Rallar el queso por encima de las berenjenas y meter en el horno a gratinar.