

Berenjenas rellenas



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 60 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 4 Berenjenas medianas.
- 250 grs. de Carne de cerdo picada.
- 60 grs. de Harina.
- 60 grs. de Queso rallado.
- 3 Cebollas tiernas.
- 3 ramas de Perejil.
- 3 ramas de Perejil.
- 1 vaso de puré de tomate.
- 1 vasito de Aceite.
- Nuez moscada.
- Sal.
- Pimienta.

ELABORACIÓN:

Lavar las berenjenas y cortarlas por la mitad, a lo largo. A continuación remojarlas en agua con sal durante 40 minutos. Pelar, lavar y picar las cebollas junto con el perejil. Calentar 3 cucharadas de aceite en una sartén. Freír ligeramente las cebollas. Agregar la carne picada y remover. Cocer a fuego lento durante 7 minutos. Añadir el puré de tomate y el perejil. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Cocer todo durante 10 minutos más. Escurrir y secar las berenjenas. Rebozar en la harina. Calentar el resto de aceite en una sartén. Freír las berenjenas por ambos lados. Colocar las berenjenas en una fuente y cubrir con la preparación de la carne picada, espolvorear con el queso rallado y gratinar al horno durante cinco minutos.

DIFICULTAD: MEDIA

(Dicho popular)

Berenjena, berenjenita, estás más buena rellenita.

SUGERENCIAS:

Las berenjenas han de ser del pueblo.