

Berenjenas rellenas de carne



Ingredientes:

- 4 berenjenas terciadas
- 250 gramos de carne de cerdo picada
- 2 tomates maduros
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 huevo
- 1 vaso (de vino) de leche
- 1 cucharada sopera de harina
- 150 gramos de galleta picada
- 1 tacita de aceite de oliva
- unas ramitas de perejil
- sal y pimienta

Preparación:

Partir las berenjenas sin pelar a lo largo quitando la parte de arriba. Cocer en agua durante cinco minutos.

Sacar las berenjenas y vaciar la pulpa con cuidado de no romper la piel, escurrir la pulpa y reservar los recipientes que resultan de la piel.

Pelar y picar por separado y muy fino, la cebolla, los tomates, el perejil y el ajo.

Calentar el aceite en una sartén y freír la cebolla a fuego lento, cuando esté blanda, añadir el ajo y el tomate y dejar cocer hasta que quede reducido el jugo.

Berenjenas rellenas de carne

Incorporar la carne picada, mezclar y dejar a fuego lento 5 minutos. Echar la cucharada de harina, remover y verter la leche despacio removiendo hasta que espese.

Incorporar la pulpa de las berenjenas y el perejil, y sazonar con sal y pimienta.

Retirar del fuego, añadir el huevo crudo y remover rápidamente para que quede bien repartido.

Colocar las berenjenas en una fuente de horno precalentado a 180 C° untada de aceite y llenarlas con la masa que ha resultado.

Cubrir con la galleta picada y regar con aceite. Mantener en el horno hasta que las berenjenas estén doradas.

Las berenjenas se sirven con salsa de tomate aparte.