

Berenjenas rellenas



Ingredientes

Para cuatro personas:

2 berenjenas

250 gr de carne picada (magro de cerdo y ternera)

2 chorizos

Pimiento rojo (un cuarto de una pieza)

1 vaso de tomate frito

Queso para gratinar

Sal y aceite

Preparación

Poner el horno a calentar a 180 grados. Mientras tanto, cortar las berenjenas por la mitad, y hacer unos cortes sobre cada mitad, a modo de cuadrículas horizontales y verticales, suficientemente profundas, con cuidado de no llegar a cortar la piel. Poner aceite y sal y meterlos al horno 30 minutos.

Para el relleno, trocear el pimiento rojo en trozos pequeños, pochar en un poco de aceite y reservar. Hacer lo mismo con la carne picada y los chorizos. Retirar del fuego y desmenuzar o trocear los chorizos todo lo posible.

Cuando estén las berenjenas, con cuidado de no romperlas, retirar el interior usando una cuchara. Trocear lo que se ha sacado y mezclar con lo que se ha reservado (carne picada, chorizo y pimiento) y con el tomate frito. Probar y corregir de sal y darle dos vueltas más en la sartén.

Rellenar las berenjenas con la mezcla y espolvorear de queso rallado. Gratinar y servir.