# Berenjenas rellenas de carne

**Nombre de la receta**

Berenjenas rellenas de carne

**Tiempo**

2 Horas

**Dificultad**

Media

**Personas**

4

**Alérgenos**

Gluten
Leche
Sulfito

**Descripción**

Berenjenas rellenas de carne gratinadas con bechamel y queso

**Ingredientes**

- 4 berenjenas
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1/2 pimiento rojo
- 600 gramos de carne picada de cerdo

- al gusto de sal
- al gusto de pimienta
- 1 pizca de nuez moscada
- 125 mililitro de vino blanco
- 3 cucharadas soperas de tomate frito
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 150 gramos de queso rallado
- 200 gramos de bechamel

**Pasos**

**1** Este plato no encierra dificultad, lo que sí tenemos que disponer es de tiempo. En primer lugar lavamos nuestras berenjenas enteras, las secamos y las partiremos por la mitad a lo largo. Les hacemos unos cortes con la punta del cuchillo haciendo como una rejilla sin llegar a la piel. Salamos al gusto y echamos un poco de aceite por encima de las berenjenas. Las ponemos en una bandeja de horno durante unos 25 minutos a 180 grados.

**2** Cuando vemos que la carne de la berenjena ya está tierna, las sacamos y dejamos atemperar.

**3** Mientras en una sartén, ponemos cuatro o cinco cucharadas de aceite de oliva y pochamos la cebolla, los ajitos y el pimiento todo bien picadito. Lo haremos a fuego lento para que se pochen bien.

**4** En cuanto las berenjenas dejen de quemar, sacamos la carne con una cucharita con cuidado de no romper la piel de las berenjenas.

**5** Se nos habrán quedado como en la foto.

**6** Ahora cortamos con unas tijeras la carne de las berenjenas para que se queden en trozos más pequeños y añadimos al sofrito de cebolla y pimiento. Removemos el conjunto y añadimos la carne. Salpimentamos al gusto y le rallamos un poquito de nuez moscada. Removemos muy bien para que la carne no se quede apelotonada y se vaya haciendo por todos sitios por igual.

**7** Cuando tenemos la carne hecha, añadimos el vino, removemos y esperamos a que se evapore. Por último añadimos el tomate frito y mezclamos todo. Ya tenemos preparado el relleno.

**8** Con una cuchara rellenamos generosamente las barquitas de berenjenas.

**9** Las cubrimos todas con bechamel.

**10** Ahora les echamos queso para gratinar a nuestro gusto. Las ponemos a gratinar y ya tenemos preparadas nuestras ricas berenjenas rellenas de carne.

**Observaciones o consejos**

La carne puede ser toda de cerdo o mitad de cerdo, mitad de ternera. Incluso mitad de cerdo, mitad de pollo.

**Autor**

Matilde Linares