Berenjenas almacén

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Beranjena
- Carne picada de pavo
- 150 g. de Queso semicurado
- 1 Tomate
- 1 Pimiento verde
- 2 Cebolleta
- 2 Ajo
- 500 ml. de Leche
- 30 g. de Harina
- 1 cucharadita de Azúcar
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Nuez moscada

Preparación:

Paso 1

Divide las berejenas al medio, a lo largo. Haz unos cortes en la parte superior, salpimenta, riega con un hilillo de aceite y hornéalas a 200 º C durante 20 minutos. Déja que se enfríen un poco y vacíalas con una cuchara. Prepara la bechamel. Pon aceite a calentar en una cazuela. Echa la harina y rehógala hasta que tome un color dorado. Vierte la leche (mejor fría) poco a poco y remueve hasta que espese. Ralla un poco de nuez moscada y sazona. Para la salsa de tomate pon un poco de aceite a calentar en una cazuela, añade el ajo y la cebolleta bien picada y deja que se dore. Agrega el tomate pelado y cortado en dados, una pizca de sal y otra de azúcar. Cocínalo durante 20 minutos aproximadamente. Pica una cebolleta, el pimiento verde y el otro diente de ajo y pon a pochar en una sartén con un poco de aceite. Agrégale una pizca de sal. Cuando las verduras estén hechas,

añade la carne picada y cocínala. Incorpora la pulpa de las berenjenas picada y cocina 5 minutos más. Rellena las berenjenas con la carne, pon un poco de bechamel, una capa de tomate, otra de bechamel y cubre con el queso rallado. Gratina en el horno 4 minutos y sirve sobre algún objeto válido para comer.