

BERENJENAS RELLENAS

Cociner@: Aurora Blázquez (Alzira)

TIEMPO: 35 minutos

OBSERVACIONES: Para 3 personas

Ingredientes:

- 6 berenjenas
- 600 gramos carne de ternera
- 6 cucharadas tomate triturado
- 1/2 vaso leche
- 1 cebolla grande
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas harina
- 1/2 vaso aceite de oliva
- nuez moscada
- sal
- queso rallado

Preparación:

Cortar las berenjenas longitudinalmente, en dos mitades iguales. Vaciar el interior, sin apurar, cuidando de que no se rompa la piel. Reservar la pulpa y freír la parte exterior en abundante aceite, hasta que estén bien fritas. Una vez fritas sacar y colocar en una fuente, con la piel hacia abajo. Para el relleno, poner una sartén al fuego con el aceite, echar la cebolla y el ajo finamente picados y añadir el interior de las berenjenas bien troceado. Se remueve todo bien y se deja en la sartén tapada y a fuego lento, hasta que todo esté bien tierno.

Añadir la carne picada y remover todo, mezclándolo bien con una espátula o con la cuchara de palo. Entonces se echa la harina y a continuación la leche, mezclándolo todo bien. Por último se añade el tomate, la nuez moscada y la sal, dándole una cuantas vueltas con la cuchara de palo hasta que quede una especie de pasta. Entonces apartar y para que quede más uniforme se le da un golpe de batidora. Meter y sacar rápidamente el brazo de la batidora, para que no quede como una papilla homogénea, sino como una pasta granulosa.

Con una cuchara, rellenar las pieles fritas de las berenjenas con la pasta, de forma que queden bien colmadas e ir las colocando en una fuente. Echar el queso rallado por encima, colocar la fuente en el horno y gratinar.