

BERENJENAS RELLENAS CON CARNE PICADA Y GRATINADO DE QUESO



Preparación

Para empezar esta receta, lavaremos muy bien las berenjenas por fuera, ya que habrá gente que le guste comerse la cascara. Lo siguiente será partirlas por la mitad a lo largo y sacarle toda la carne que tiene dentro.

Cuando tengamos todo sacado, en una sartén con aceite de oliva, echaremos la cebolla pelada y picada, con la carne de la berenjena y lo dejaremos sofreír hasta que cojan un tono dorado.

Le añadiremos la carne y cuando esta se empieza a tostar le añadiremos la cucharada de comino, salpimentaremos y por ultimo le añadiremos el vino blanco para que siga cocinando.

Cuando tengamos preparado el sofrito pondremos el horno a calentar, para meter las berenjenas con el relleno que hemos preparado. Le añadimos el queso por encima para que gratine y ya estaría lista esta riquísima receta y hiper sencilla.

Ingredientes

2 Berenjenas

Carne picada (300gr)