

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 21:39  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/berenjenas-con-carne-y-verduras.html>

---

## Berenjenas con carne y verduras

### INGREDIENTES

2 berenjenas  
300 gr. de carne picada o cortada a cuchillo  
1/2 calabacín  
1/2 cebolla  
1 pimiento  
2 dientes de ajo  
8 lonchas de queso de fundir  
4 cucharadas de salsa de tomate  
Una pizca de orégano  
Aceite  
Sal y pimienta

### PREPARACIÓN

Abre las berenjenas por la mitad, da unos cortes a la carne con la punta de un cuchillo, sazónalas y añade un chorro de aceite. Hornéalas durante 12-15 minutos a 180 grados. Saca la carne de las berenjenas y reserva las mitades vacías.

En una sartén con aceite, pocha la cebolla y el pimiento verde bien picados. Añade los ajos en láminas e incorpora el calabacín en dados. Cuando la verdura esté bien pochada, añade la carne salpimentada y saltéala unos minutos.

Agrega la carne de las berenjenas. Echa una cucharada de salsa de tomate en las mitades vacías de berenjena y rellénalas con el salteado. Cúbrelas con las lonchas de queso y gratínelas un minuto. Espolvoréalas con orégano.