

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

---

## Berenjenas rellenas de carne

### INGREDIENTES

- 4 berenjenas
- 1/2 kilo de carne picada (mitad cerdo y mitad ternera)
- 2 tomates medianos
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 1 dl de aceite
- 200 gr de queso manchego curado rallado

### PREPARACIÓN

Cortar las berenjenas por la mitad y hervirlas (en olla rápida 4 minutos). Dejar enfriar y sacar la pulpa con una cuchara procurando no dejar las paredes demasiado finas para que después nos aguanten el relleno.

Dorar la cebolla y el ajo muy picaditos, añadir el tomate sin piel también muy picado. Cuando esté hecho el sofrito añadir la carne picada y rehogar hasta que esté cocida. Por último incorporar la pulpa de berenjena triturada.

Rellenar las berenjenas, espolvorear con el queso y gratinar en el horno.

Servir inmediatamente.