

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 10/04/2018 12:04
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tapa-de-berenjena-rellena.html>

Tapa de berenjena rellena

INGREDIENTES

- 6 rebanadas de pan de molde tipo chapata
- 1/2 kilo de carne de ternera picada
- 1 berenjena
- 2 tomates medianos
- 1 cebolla mediana
- 100 grs de queso gruyere rayado
- Sal,
- Pimienta y orégano
- Aceite

PREPARACIÓN

Dorar en aceite la cebolla y el ajo finamente picados, añadir el tomate sin piel también picadito. Cuando esté hecho el sofrito añadir la carne picada hasta que este cocida. Añadir la pulpa de la berenjena previamente cocida y el queso rayado. Salpimentar y añadir orégano al gusto.

Poner este relleno sobre las rebanadas de pan y cubrir con el queso rayado.

Gratinar al horno y servir caliente