



Berenjenas rellenas con carne

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 2 Ud. de *Berenjena*
- 160 g de *Carne picada de ternera*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- 2 Diente(s) de *Ajo*
- 1 Rama(s) de *Apio*
- 3 Cucharada(s) de *Salsa de tomate*
- 1 Puñado(s) de *Queso rallado, genérico*
- 1 Pellizco(s) de *Pimienta negra*
- 1 Pellizco(s) de *Comino*
- *Vermut*

Preparación

Paso 1 - Preparar las berenjenas

Primero de todo limpiaremos bien las berenjenas. Una vez limpias las partiremos por la mitad de manera longitudinal y las iremos vaciando y dejando huecas con un grosor de 5 o 10 mm aproximadamente. Reservaremos la parte que saquemos para cortarla a dados pequeños y luego añadir al salteado. Ahora pondremos aceite en una paella y cuando este bien caliente freiremos las berenjenas por ambos lados. Cuando estén doradas las reservaremos en un plato con un papel de cocina para sacar el exceso de aceite.

Paso 2 - Preparar el relleno

Cortaremos a trocitos pequeños la cebolla, el apio y el ajo. Salamos la carne. Ponemos un chorrito de aceite en un wok y cuando este caliente añadimos primero el ajo. Cuando empiece a dorar añadimos la cebolla. Pasados 1 o 2 minutos añadiremos el apio y la berenjena que habíamos reservado y cortado a dados. Salteamos un poquito y añadimos la carne. Cuando coja color añadimos la salsa de tomate, el comino y la pimienta negra y añadiremos un poquito más de sal si es necesario. Lo dejamos reducir 2 minutos.

Paso 3 - Rellenar las berenjenas y hornear

Ahora colocaremos las berenjenas en una fuente y con cuidado las rellenamos con el salteado de carne que hemos preparado. Para terminar añadiremos encima de la carne un poquito de queso rallado y las ponemos en el horno precalentado a 180ª durante 15 minutos.