



## Berenjenas rellenas de Carne



### Dificultad:



### **Ingredientes:**

Media cebolla  
Media zanahoria  
Una berenjena  
200 ml de tomate frito  
200 g de carne picada  
Sal  
Queso rallado  
Hierbas provenzales

### **PASO 1**

Partir la berenjena por la mitad. Preparar una cacerola con agua hirviendo y un poco de sal. Cuando el agua hierva meter las medias berenjenas durante 7 minutos. Si las berenjenas flotan dar la vuelta a los 3 minutos y medio.

### **PASO 2**

Vaciar parte del relleno de la berenjena y separar para usar después. Debe quedar suficiente relleno de la berenjena para que no pierda la consistencia.

### **PASO 3**

Precalentar el horno a 220 grados y meter las mitades de berenjenas vaciadas durante 12 minutos.

### **PASO 4**

Cortar la cebolla en trozos pequeños y poner en la sartén con un poco de sal y esperar a que se dore un poco.

### **PASO 5**

Pelar la zanahoria y cortar en trozos finos y pequeños y añadir a la sartén con la cebolla.

### **PASO 6**

Una vez que la cebolla está dorada añadir agua hasta que se cubra toda la zanahoria y cocer a fuego lento hasta



que no quede agua. La zanahoria debe estar distribuida uniformemente por la sartén.

### **PASO 7**

Salar la carne y cocinar junto con la cebolla y la zanahoria. Cuando la carne esté casi hecha añadir lo vaciado de la berenjena.

### **PASO 8**

Cuando la mezcla esté preparada verter el tomate y mezclar bien.

### **PASO 9**

Condimentar con las hierbas provenzales al gusto.



### **PASO 10**

Rellenar las berenjenas con la mezcla y cubrir con el queso rallado. Gratinar al horno.

