

Berenjenas rellenas

Tipo de plato: Carnes · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 4 Personas ·
Autor: Marala

INGREDIENTES

0

Aceite oliva

2 dientes

Ajos

Albahaca

2

Berenjenas — medianas

Perejil

Pimienta negra

2 cucharada/s

Queso crema

2 cucharada/s

Queso — rallado

Sal

ELABORACIÓN

Lavar las berenjenas bajo el agua fría cortarlas en dos mitades a lo largo y con una cucharita ahuecarlas (no demasiado para que no se desarmen al cocinarlas. En una placa para horno colocar las mitades de berenjenas boca abajo y cocinas unos 5 minutos.

Mientras tanto colocar en una procesadora la pulpa de la berenjena, el ajo y las hiervas frescas agregarle el queso crema, el queso rallado, sal, pimienta y rellenar las berenjenas. Volver a colocar las berenjenas rellenas en la placa, rociarlas con unas gotas de aceite de oliva, tapar y cocinas a fuego a fuego mínimo por 15 minutos mas. Decorar con hojas de albahaca fresca.