

# Berenjenas rellenas

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

## 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 hierbas 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.