



15 ml de aceite de oliva virgen

Hierbas provenzales molidas

Sal y pimientar

Berenjenas rellenas con tomate (textura modificada)

Ingredients (para 1 ración)

150 g de berenjena (1/2 unidad)

50 g de cebolla

30 g de zanahoria

30 g de carne picada de ternera

25 g de salsa de tomate frito

20 g de queso curado

50 g de bechamel desnatada

1/2 diente de ajo

Elaboración

1. Envolver la berenjena con papel de aluminio y asarla al horno a 180 °C durante 25 minutos, aproximadamente, hasta que esté tierna.
2. Una vez fría, vaciar la pulpa.
3. Poner la carne de la berenjena en un recipiente y triturar con sal, pimienta y un chorro de aceite. Reservar.
4. En una sartén, sofreír la verdura pelada y picada con un chorro de aceite. Una vez esté bien cocida, añadir la carne, sal y pimienta, y removerlo todo.
5. Una vez esté bien cocido, añadir la salsa de tomate y las hierbas provenzales.
6. Dejarlo cocer unos minutos más, añadir una parte de la pulpa de berenjena y verterlo en un recipiente alto. Triturar hasta obtener un puré.
7. Rallar el queso. Calentar la bechamel con el queso y remover hasta que se haya fundido.
8. Colar y poner al punto de sal y pimienta.
9. Disponer el puré de berenjena en un plato y hacer un hueco en el centro. Rellenar con el puré de carne y tomate.
10. Salsear con la crema de queso.