Berenjenas rellenas

**TIEMPO** **MINUTOS**

Preparación 20

Relleno 30

Cocción 12

*Ingredientes para 4 personas:*

* 4 berenjenas
* Carne picada
* Cebolla
* Queso rallado
* 1 cucharada tomate frio
* Salsa Bechamel
* Sal y Pimienta

*Realización:*

1. Preparación de los ingredientes
   1. Berenjenas
      * Lavarlas
      * Partirlas por la mitad longitudinalmente
      * Vaciarlas y cortar la pulpa en cuadraditos
      * Hervirlas
   2. Cebollas
      * Cortar la cebolla en cuadraditos
   3. Carne
      * Sal-pimentarla
2. Preparación del sofrito
   1. Sofreír la cebolla, berenjenas
   2. Echar la carne picada
   3. Remover
   4. Añadir el tomate frio
3. Rellenarlas
   1. Rellenar las barquitas con el sofrito anterior
   2. Cubrirlas de bechamel
   3. Espolvorear queso rallado
4. Gratinar en el horno