Berenjena Ripiena



Ingredientes

Berenjenas: 3 Unidades
Cebolla picada: 1 unidad
Ajo: 1 Diente
Pan del día anterior sin corteza: 1 Taza
Perejil picado: c/n
Queso duro tipo parmesano rallado finito: c/n
Sal y Pimienta: c/n
Carne picada: 350 Gramos
Huevo: 1 unidad
Nuez Moscada: c/n
Pan rallado, semolín o harina: c/n
Leche: 1/2 Taza
Ricota: 300 Gramos

Ensalada

Albahaca: c/n
Queso Parmesano: 1/4 Taza
Limon: 1/2 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Hojas de Perejil: c/n
Menta: c/n
Hinojos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Lavar y cortar las berenjenas a la mitad a lo largo, colocarlas a *hervir* en una olla con abundante agua y un puñadito de sal gruesa.
- Cocinarlas hasta que estén tiernas y blandas unos 10 minutos a partir de agua hirviendo.
- Una vez cocidas retirar del agua y dejar escurrir boca a bajo en una rejilla o fuente.
- Por otro lado en un bol colocar el pan sin cortezas, desmigado y agregar la leche, *ajo* rallado y separar en 2 mitades.
- En una mitad añadir la carne y en la otra la *ricota* y mezclar.
- Incorporar queso rallado, *huevo*, nuez moscada y *perejil* picado en ambos rellenos.
- Cuando las berenjenas se enfriaron un poco con la ayuda de una cuchara raspar cuidadosamente una parte de la pulpa para agregársela a la mezcla de carne y otra parte al relleno de *ricota*.

- Rellenar las berenjenas, espolvorear con el pan rallado y freír hasta *dorar* la parte del relleno en una sartén con aprox
- 1/2 cm de aceite aceite unos 4 minutos.
- Llevar a un horno fuerte por 10 minutos para terminar de cocinar bien.

Ensalada

- Cortar en la mandolina los hinojos y *condimentar* con *jugo* de *limón*, aceite de oliva, sal, pimienta.
- Agregar hojas de *perejil*, *albahaca* y *menta*
- Servir y terminar con queso parmesano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/berenjena-ripiena