

Berenjenas rellenas con carne, alcauciles y setas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Relleno

Alcauciles: 3 Unidades

Sal: A gusto

Harina: 1 cda.

Carne de cerdo: 200 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Manteca: 1 cda.

Cebolla: 1/2 Unidad

Pimiento rojo: 1 Unidad

Carne de ternera: 300 g

Leche caliente: Cantidad necesaria

Setas: 3 Unidades

Varios

Hojas verdes: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retire el pedúnculo de las berenjenas.
- Corte por la mitad a lo largo y ahueque retirando las semillas
- Reserve.

Relleno

- Lave el *pimiento* y pique.
- Pele la *cebolla* y pique.
- Corte las setas en láminas.

- Retire hasta la tercera capa de hojas de los **alcauciles**, la parte verde oscura del tallo y la punta
- Luego retire del corazón los pelitos
- Corte en octavos.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, cocine los *alcauciles*
- En una sartén con aceite de oliva caliente, transparente la *cebolla* junto con el *pimiento* condimentados con sal, 10 minutos aproximadamente.
- Agregue la carne de *cerdo*, de *ternera* y selle.
- Incorpore las setas.
- Añada la *mantequilla* y funda.
- Incorpore la *harina* y la leche caliente, cocine hasta que espese.

Armado

- Coloque las berenjenas en una placa con un hilo de aceite.
- Lleve al horno a 180°C y cocine 6 minutos aproximadamente.
- Retire las berenjenas del horno y rellene.
- Espolvoree con queso rallado, lleve al horno y gratine.
- Cuele los *alcauciles* y condimente a gusto.

Presentación

- Sirva en un plato las berenjenas y acompañe con la ensalada y los *alcauciles*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-rellenas-con-carne-alcauciles-y-setas>