Berenjenas Rellenas por Marcela Lovegrove



Ingredientes

Base

Berenjena: 4 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Ajo: 1 Diente
Puerros: 2 Unidades

Relleno

Berenjena: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Pan Rallado: 2 cdas
Sal y Pimienta: c/n
Champiñones: 300 grs
Orégano: c/n
Queso Crema: 2 cdas
Queso rallado: 1/2 Taza

Relleno de quinoa

Comino: 1 cda
Cúrcuma: 1 cdita
Tomates: 2 Unidades
Quinoa: 1 y 1/2 Taza
Coriandro: 1 cdita
Huevos: 2 Unidades
Mix de semillas (girasol, lino y sésamo): 2 cdas
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* amplia rehogar los puerros en rodajas con el *ajo* picado hasta transparentar.
- Cortar las berenjenas por la mitad a lo largo.
- Retirar la pulpa sin dañar la cáscara, picar la pulpa y agregarla al rehogado.
- *Condimentar* con sal, pimienta y dejar cocinar los vegetales que será la base de los 2 rellenos por 5 minutos

- Dividir en 2 bols y reservar.

Relleno de champiñones

- Picar los champiñones, agregar a uno de los bols con la base del relleno y mezclar.
- Añadir los huevos, sal, pimienta, queso *crema*, pan rallado, queso rallado, *orégano* y mezclar hasta integrar
- Reservar

Relleno de quinoa

- En el bol restante mezclar *quinoa*, tomates en cubos, huevos, sal, pimienta y las *especias* y semillas machacadas en mortero.

Armado

- Distribuir ambos rellenos en las berenjenas ahuecadas y ubicar sobre una asadera con una película de aceite.
- Espolvorear las rellenas con champignones con queso rallado y las de *quinoa* con un poco del mix de semillas.
- Llevar a horno precalentado hasta cocinar las berenjenas y terminar la cocción del relleno.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-rellenas-por-marcela-lovegrove