

Receta de Berenjenas Rellenas Gratinadas

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy viernes os dejo una receta que resulta muy rica. Berenjenas rellenas gratinadas al horno, espero que a vosotros también os guste.

Ingredientes

- Berenjenas medianas (dos o tres según comensales)
- Jamón serrano en tacos pequeños
- Cebolla (una grande si son muchas berenjenas)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Nuez moscada
- Aceite de oliva
- Sal
- Harina
- Leche
- Huevos (uno o dos)
- Lonchas de queso

Modo de Preparación

1. Lavar las berenjenas y cortarlas por la mitad a lo largo, rociarlas con un poco de aceite y sal y meterlas al horno unos veinte minutos aproximadamente
2. Sacarlas y vaciar su carne con una cuchara
3. En una sartén con un poco de aceite, freír la cebolla bien picadita, la carne de las berenjenas, los ajos y los tacos de jamón
4. Cuando esté bien frito echar un poco de nuez moscada y unas cucharadas de harina
5. A continuación echar un poco de leche e ir moviendo para que espese y quede a nuestro gusto y echar uno o dos huevos y mezclarlos bien
6. Rellenar las berenjenas con esta masa y colocar una loncha de queso para fundir encima y meter al horno a gratinar hasta que este doradito el queso.