

Nely



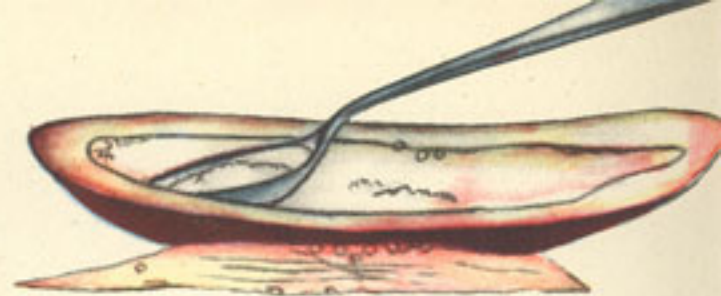
puchero



2 litros agua



6 berenjenas



preparación relleno - pulpa



200 gramos carne ternera - 100 gramos tocino magro - cebolla pequeña - 2 ramitas perejil - sal



pimienta según gustos



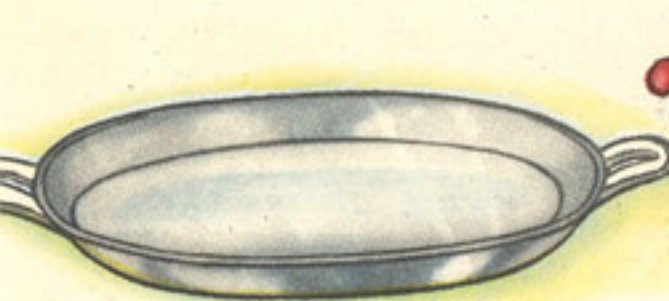
sartén



2 cucharadas aceite



2 huevos



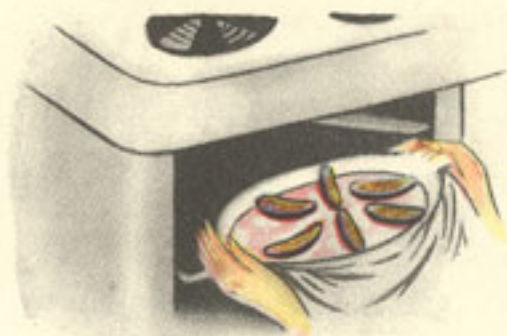
tartera



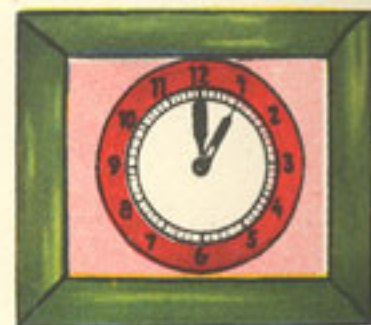
3 cucharadas manteca



pan rallado



horno



15 minutos

Berenjenas rellenas

RACION PARA 4 PERSONAS

Prohibida la reproducción

Instrucciones al dorso



BERENJENAS RELLENAS

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- PUCHERO-AGUA BERENJENAS.—** En un recipiente se ponen a calentar 2 litros de agua. Cuando esté hirviendo se echan 6 berenjenas con el tallo previamente cortado, cociéndolas durante un cuarto de hora.
- CUCHILLO CUCHARA.—** Una vez cocidas se cortan por la mitad en el sentido de su largura (gráfico n.º 1). Seguidamente con una cuchara se les hace un hueco, quitándoles parte de la pulpa (gráfico n.º 2).
- En una tabla y con un machete picaremos **MUY FINAMENTE** lo siguiente:
- | | | | |
|------------------|---|------------------|--|
| PICADILLO | } | PULPA.— | La pulpa que hemos quitado a las berenjenas. |
| | | CARNE.— | 200 gramos de carne de ternera. |
| | | TOCINO.— | 100 gramos de tocino magro. |
| | | CEBOLLA.— | Una cebolla pequeña. |
| | | PEREJIL.— | Dos ramitas de perejil. |
- SAL-PIMIENTA.—** Todo ello se sazonará con sal y pimienta según gustos, mezclándolo bien.
- SARTEN-ACEITE.—** En una sartén se vierten dos cucharadas de aceite y una de manteca. Cuando el aceite esté caliente, se fríe durante cinco minutos el picadillo, retirándolo a continuación a un plato y dejándolo enfriar.
- HUEVOS.—** En un plato hondo se baten dos huevos, añadiendo seguidamente el picadillo y mezclándolo bien. Con esta mezcla rellenaremos los huecos que hemos hecho en las berenjenas.
- TARTERA MANTECA PAN RALLADO.—** Se echarán a una tartera tres cucharadas de manteca o aceite y se colocarán los doce trozos de berenjenas que tenemos rellenos, espolvoreando sobre el relleno de cada berenjena un poco de pan rallado.
- HORNO-RELOJ.—** Se pondrá al horno la tartera durante 15 minutos.
- PRESENTACION.—** Pasado este tiempo se servirá caliente en la misma tartera. (Se puede adornar este plato con salsa de tomate).

