



<https://www.mepillasquisando.com>



## BERENJENAS CON RELLENO VEGETARIANO



### INGREDIENTES:

- 4 Berenjenas.
- 3 Tomates.
- 2 Pimientos rojos.
- 2 Cebollas.
- 4 Dientes de Ajo.
- 3 Huevos.
- 8 Hojas de Albahaca fresca.
- 100 gr. De Queso rallado.
- Sal y Pimienta.
- Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Lavamos bien las berenjenas y las secamos. Las cortamos por la mitad a lo largo. Cortamos el interior de las berenjenas en diagonal, teniendo cuidado de no cortar la piel. Con una cuchara vaciamos las mitades, con cuidado también de no romper la piel. Cortamos la pulpa de la berenjena en trozos pequeños y reservamos. Pelamos los tomates y los cortamos en cuadraditos, reservamos. Cortamos la cebolla también en cuadraditos y los ajos muy finitos. En una sartén ponemos un poco de aceite y pochamos la berenjena y el pimiento, a medio hacer incorporamos los tomates, la cebolla y el ajo. No lo terminamos de hacer pues ira luego al horno. Apartamos del fuego y batimos los huevos, le añadimos un poco de sal y pimienta y lo mezclamos bien con todos los ingredientes. Rellenamos las mitades de las berenjenas y ponemos la albahaca y el queso rallado. Precalentamos el horno a 200° e introducimos las berenjenas en una bandeja al horno aproximadamente 20 minutos. Acompañamos con una ensalada.

<https://www.mepillasquisando.com>