



<https://www.mepillasquisando.com>



BERENJENAS RELLENAS CON CARNE DEL PUCHERO



COCINA DE APROVECHAMIENTO

INGREDIENTES:

- 2 Berenjenas de buen tamaño.
- La carne, el tocino y la panceta del puchero.
- 1 Cebolla.
- 2 Dientes de Ajo.
- 2 Cucharadas de Harina.
- Caldo de puchero.
- Sal y Aceite de oliva.
- 1 Huevo. (Opcional).
- Pan rallado. (Opcional).

ELABORACIÓN:

Lavamos y cortamos por la mitad las berenjenas, a cada mitad le damos cortes en la pulpa de forma cruzada, añadimos aceite y lo extendemos por toda la superficie. Precalentamos el horno y las metemos hasta que estén en su punto, unos 20 minutos a 180°. Mientras tanto desmenuzamos o cortamos en trocitos pequeños las carnes, reservamos. En una sartén con un poco de aceite pochamos la cebolla y los ajos, una vez que la cebolla cambie a transparente, añadimos la harina y la tostamos. A continuación añadimos el caldo poco a poco hasta formar una bechamel más bien clarita, añadimos la carne y tapamos. Sacamos las berenjenas y sin quemarnos extraemos la pulpa con una cuchara, cuidando no romper la piel. Trituramos a cuchillo la pulpa y la incorporamos a la carne y bechamel, mezclamos muy bien y rellenamos las berenjenas. Podemos servir así con un poco de queso rallado por encima o untarlas con huevo y pan rallado y pasarlas por aceite caliente.

<https://www.mepillasquisando.com>