



<https://www.mepillasquisando.com>



BERENJENAS RELLENAS DE VERDURAS Y CABALLA



INGREDIENTES:

- 3 Berenjenas.
- ½ Caballa fresca.
- 1 Cebolla.
- 1 Zanahoria.
- 1 Pimiento.
- 2 Dientes de Ajo.
- Nata líquida.
- Queso rallado.

ELABORACIÓN:

Sofreímos la cebolla, la zanahoria, el pimiento y ajo. Cuando esté todo pochado añadimos las berenjenas, les sacamos la carne y cortamos finita y la añadimos al sofrito, reservamos los cuerpos. Cuando esté todo pochado añadimos la caballa y la nata líquida. Rellenamos las berenjenas con la masa y ponemos el queso por encima. Precalentamos el horno a 200° y una vez caliente introducimos las berenjenas sobre una bandeja con papel de horno. Servimos calientes acompañando con una ensalada.

<https://www.mepillasquisando.com>