



<https://www.mepillasquisando.com>



1075 - BERENJENAS A LA MALLORQUINA



INGREDIENTES:

3 Berenjenas.
200 gr. de Carne de Cerdo y Ternera picada.
2 Tomates.
2 Cebollas.
2 Dientes de Ajo.
3 Huevos.
2 Vasos de Leche.
2 Cucharadas de Harina.
Pan rallado.
Un poco de Sobrasada.
Sal, Pimienta y Aceite de oliva.
Piñones, Mantequilla, Aceitunas y Morrónes.

ELABORACIÓN:

Cortamos longitudinalmente las berenjenas, les damos unos cortes en rombo, introducimos al horno precalentado previamente a 200° durante 10 minutos. Una vez templadas les retiramos la pulpa sin romper la piel y reservamos. Hacemos una bechamel con la mantequilla, la harina y la leche, reservamos. Sofreír los ajos picados junto con la cebolla cortada y, cuando esté dorada, añadimos la carne picada. Cuando la carne esté, incorporamos los tomates triturados. Añadimos a la salsa de tomate la bechamel, mezclamos bien y dejamos enfriar, añadimos los huevos batidos y la pulpa de las berenjenas. Rellenamos las pieles con la crema anterior. Sobre cada berenjena colocamos unos piñones y unos trocitos de sobrasada. Horneamos durante 15 minutos a 180°. Para servir añadimos sobre cada berenjena medias aceitunas y un poquito de morrón. Acompañamos con unas patatas fritas tipo paja.

<https://www.mepillasquisando.com>