



👤 x 4 ⌚ 30-40 min. Fácil Plato principal

INGREDIENTES

- 4 berenjenas medianas
- 400 gr de bacalao (no salado)
- 4 tomates maduros
- 1 cebolla
- Queso rallado (el que mas le guste)
- Sal
- Aceite de oliva

ELABORACION

En primer lugar, ablandar la carne de la berenjena para poder separarla de la piel.

Para eso, cortar las berenjenas por la mitad y a lo largo. Hacer unos cortes diagonales profundos en la carne, pero sin llegar a tocar la piel, rociar con un chorrito de aceite y meter en el horno a 180° durante 25 minutos.

Mientras, trocear los tomates, la cebolla y sofreír a fuego medio en una sartén con un poco de aceite de oliva, añadiendo una pizca de sal.

Pasado 25 minutos, con una cuchara sopera, sacar la carne de la berenjena, con cuidado en no dañar la piel ya que la utilizaremos para meter nuestro relleno.

Añadir la carne de la berenjena al sofrito así como el bacalao desmigado y cocinar hasta que el bacalao este en su punto.

Retirar del fuego y rellenar las berenjenas con el sofrito.

Espolvorear con queso rallado y gratinar al horno durante 5 min.

¡Listo! ¡Buen provecho!

Nota: En lugar de bacalao, pueden usar carne picada...