



Berenjenas rellenas

Berenjenas rellenas

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasyostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

4 berenjenas, 1 cebolla pequeña, 1 lata de anchoas de 100gr. 1 huevo, 5 cucharadas de salsa de tomate rasas, 150gr. de salsa bechamel, pimienta, 1dl. de aceite y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se lavan las berenjenas, se cortan a la mitad (a lo largo y sin pelar) y se vacían.
- 2) En un cazo, echar un poco aceite y añadir la pulpa de las berenjenas y la cebolla cortada en trocitos.
- 3) Remover hasta que se ablande.
- 4) Se añade la salsa de tomate y las anchoas, mezclar bien y aplastar hasta que quede todo bien unido.
- 5) Se separa la yema y la clara del huevo.
- 6) Se bate la clara a punto de nieve, mezclarla con la salsa bechamel y añadir la yema.
- 7) Rellenar las berenjenas con la preparación del paso 4.
- 8) Se engrasa una bandeja de horno, se colocan las berenjenas y se cubren con la salsa bechamel.
- 9) Precalentar el horno con el grill encendido, gratinar las berenjenas muy lentamente y listas para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasyostres.net/primer-plato/berenjenas-rellenas-59.php>