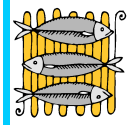
VERDURAS- BERENJENAS RELLENAS DE CARNE

Ingredientes:

• Berenjenas	Una pieza
• Cebolla	Media picadita
• Carne de lata, molida o picada fina	El relleno de una pieza
• Tomate	Un botecito de 200 ml, o dos naturales picaditos.
• Especias	Orégano

Paso a paso:

Las berenjenas son abiertas a lo largo y se hacen dos mitades. Si se dispone de horno, ponemos en una fuente las piezas cortadas con el relleno, que si no, entonces envolvemos cada pieza en papel de aluminio y lo ponemos en la sartén a fuego lento. El papel de aluminio hace el efecto de asado.

Anotación:

Es un plato muy económico cuando las berenjenas están de temporada (verano).
Y se pueden rellenar solamente de veduras o cualquier carne que haya en casa.
Dar el último toque con queso rallado.