

Berenjenas rellenas

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 20 '
- 25 '
- 4
- 
- 
- 

Comentario nutricional

La fibra de la berenjena se encuentra sobre todo en la piel y en las semillas.

Modo express

1. Corte las berenjenas de forma longitudinal y vacíelas, reservando la pulpa y las carcasas.
2. Pique las cebollas y el ajo. Mézclelos con las gambas, el jamón serrano, la pulpa de berenjena y la bechamel.
3. Rellene las berenjenas con esta mezcla y espolvoree el queso rallado.
4. Coloque dos mitades en la cubeta y programe el menú Horno 25 minutos a 180°. Luego sáquelas y repita la operación con las otras dos mitades.