Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Berenjenas rellenas a la boloñesa

2 raciones

Ingredientes

- Berenjenas
- AOVE
- Sal
- Zumo de limón
- Salsa boloñesa de carne
- Queso Gouda rallado para gratinar

Elaboración

1. Corta las berenjenas por la mitad, vacía la pulpa y deja las pieles en agua con zumo de limón para evitar que se oxiden.
2. En una sartén con un chorrito de AOVE, cocina la pulpa cortada en dados con una pizca de sal hasta que pierda el agua y quede bien doradita.
3. Añade la boloñesa, mezcla durante un par de minutos y rellena las berenjenas.
4. Cubre con una buena capa de queso rallado y gratina en el horno hasta que esté dorado y burbujeante.
5. Deja templar unos minutos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya