Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Berenjenas rellenas

20min 2 raciones

Ingredientes

- Berenjena
- Cherrys
- Zanahoria
- Champiñones
- Carne picada
- Cebolla morada
- Mozzarella rayada
- Sal y pimienta negra

Elaboración

1. Vaciamos la berenjena y picamos todos los ingredientes de tamaño similar.
2. Pochamos primero la cebolla, berenjena, champiñones y zanahoria hasta que se cocinen por completo.
3. Añadimos la carne en el centro y la cocinamos sin parar de remover.
4. Finalmente incorporamos los cherrys, la sal y pimienta al gusto y dejamos unos 10 minutos a fuego medio.
5. Rellenamos nuestras berenjenas, ponemos bien de quesito rayado por encima y para gratinarlo lo hacemos en la airfryer: 10 minutos a 180.

RECOMENDACIONES

Se pueden guardar rellenas en nevera (sin el queso) para consumirlo días después. Es una muy buena opción de batch cooking.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei