



Ingredientes para 4 pax.:

2 Berenjenas
200 gr. Carne picada
100 gr. Calabaza
35 gr. Cebolla
16 u. Anchoas
2 Dientes de ajo
Romero c.s.
8 lonchas Queso Emmental

Elaboración:

En primer lugar limpiaremos las berenjenas; las cortaremos a lo largo y le haremos unos cortes a la parte blanca de la carne para que se ase bien. Meteremos al horno a 180º durante aproximadamente 30 min. Con un poco de aceite de oliva por encima. Una vez asadas, dejamos que se enfríen un poco, sacamos con una cuchara la carne de las berenjenas, teniendo cuidado de no romper la piel, y lo picaremos.

Picamos los ajos y la cebolla y la fondeamos con un poco de aceite. Ya pochada incorporamos la calabaza picada de la misma forma, y la carne cuando la calabaza este tierna con unas hojas de romero. Finalmente añadimos la carne de la berenjena, dejamos que se haga bien la carne y ponemos a punto de sal y rellenamos las berenjenas con ésta farsa. Disponemos las anchoas encima de las berenjenas y cubrimos con las laminas de queso. Introducimos de nuevos al horno durante unos 3 ó 4 min. Hasta que se gratinen.

Autor: Leo Zurbano