

BERENJENAS RELLENAS DE POLLO Y GAMBAS

INGREDIENTES: para 4 personas.

- 4 berenjenas medianas
- 400 gr. Pechuga de pollo
- 200 gr. Gambas peladas
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 diente de ajo
- Media cebolla
- 1 Puerro
- 1 cucharada de harina
- 1 dl. Vino blanco
- 200 gr. Salsa de tomate
- 500 gr. Bechamel
- 100 gr. Queso rallado



ELABORACIÓN:

Cortamos las berenjenas por medio a lo largo, las vaciamos con la ayuda de un cuchillo o una cuchara. Salamos y dejamos sudando un rato.

Mientras:

Picamos el ajo, la cebolla, el puerro y la carne de la berenjena. Picamos a cuchillo la pechuga de pollo.

En una fuente de horno engrasada, cubrimos el fondo de salsa de tomate.

Ponemos un poco de aceite en una sartén y marcamos la berenjena por los dos lados. Las colocamos sobre la salsa de tomate

Aparte empezamos sofriendo el ajo, cebolla, puerro, sazonomos, cuando esté tierno, añadimos la carne de la berenjena, damos una vuelta, añadimos la carne de pollo, especiamos. Añadimos las gambas peladas, un poco de harina para secar la grasa movemos, ponemos el vino blanco dejamos hervir un poco, moviendo para que no se pegue.

Ponemos a punto de sal, rellenas con esto las berenjenas. Cubrimos con la bechamel y espolvoreamos con el queso rallado.

Gratinamos unos 15 minutos a 180°C.