

## ***Berenjenas rellenas de carne picada***

### **Para 4 personas**

2 berenjenas  
200 gr de carne picada  
1 tomate  
1 morrón  
1 cebolla  
2 dientes de ajo  
1 vaso de salsa de tomate  
1 vaso de leche  
2 cucharadas de harina  
Pimienta  
Sal  
Aceite

Parte las berenjenas a lo largo, en dos trozos. Haga unos cortes en la parte superior, sazona, riega con aceite y mételas durante 10 minutos en un horno a 200°C. Cuando estén hechas, vacía los interiores con una cuchara y reserva. Haga la salsa blanca en una cazuela pequeña con 3 cucharadas de aceite, añade la harina mezclando bien. Pon un poco de pimienta e incorpora la leche poco a poco sin dejar de remover. Picar la cebolla, el morrón y los 2 dientes de ajo y échalos en una sartén con un poco de aceite. Cuando las verduras estén hechas, añade la carne picada y dórala. Echa la carne de berenjena picada, un poco de bechamel y mezcla bien. Rellena las berenjenas con esta mezcla. Parte en 4 rodajas un tomate y colócalas sobre cada berenjena. Cubre todo con la bechamel y gratina durante 2 minutos en el horno a 200°C. Retíralas del horno y con una espátula coloca las berenjenas en una fuente y adorna con perejil.