

Berenxenas recheas de carne



Ingredientes:

- 4 berenxenas
- 500g de carne picada
- Queixo en rebandas
- Fariña
- Leite
- Manteiga ou aceite
- Sal
- 1 Cebola

Utensilios:

- 1 Coitelo
- Tixola
- Prato
- Picadora
- Forno
- Culler

A receita preparase en 6 sinxelos pasos.

1: Cortamos as berenxenas pola metade e baleirámolas. O recheo botámolo nun prato para pasar pola picadora.

2: Nunha tixola cun pouco de aceite botamos o recheo previamente picado e, cando estea un pouco feito, engadimos a cebola picada e a carne.

3: Mentres se está cociñando o recheo facemos a bechamel; para iso collemos unha tixola e botamos nela o leite coa manteiga ou o aceite. Esperamos un pouco e engadimos a fariña e un chisco de sal, removendo sempre para que non queden grumos.

4: Cando o recheo estea feito, botámolo nas cascas das berenxenas e por enriba cubrimos coa bechamel.

5: Collemos o queixo e poñemos unha rebanda del, enriba de cada berenxena.

6: Metémolas no forno durante unha hora.

E xa estarían listas para poder degustar.