



BERENJENAS RELLENAS DE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Botana  Comida

INGREDIENTES

- 4 berenjenas
- 200 gramos de champiñones en trozos
- 150 gramos de tomate
- 150 gramos de cebolla
- 80 gramos de jamón serrano en cuadritos
- 40 gramos de queso Chihuahua La Villita
- Margarina sin sal La Villita
- Sal y pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Un alimento poco común y todavía menos utilizado en la cocina diaria es la berenjena. Con esta receta podrás sorprender a tu familia e invitados con el sabor de este vegetal combinándolo con el exquisito toque del queso La Villita.

Parte las berenjenas por la mitad con la ayuda de un cuchillo y después coloca cada una en el microondas durante 10 minutos a máxima potencia.

Para el relleno, limpia, pela y troza los champiñones y cebolla.

Derrite en una olla una cucharadita de margarina sin sal La Villita y añade la cebolla y los champiñones. Mientras se cuecen, ralla el tomate, añádelo a la olla y salpimenta al gusto.

Vacía las berenjenas utilizando una cuchara e incorpóralas en la olla.

Añade los cuadritos de jamón serrano y conserva a fuego bajo.

Una vez que los ingredientes se hayan integrado perfectamente, toma cada berenjena y rellena con la mezcla obtenida de la olla.

Con el horno precalentado a 200 grados, ralla el queso Chihuahua sobre las berenjenas y hornea hasta que el queso se dore ligeramente.