



INGREDIENTES:

- **Paso 1º: Recipiente Varoma:**
- 4 berenjenas pequeñas
- **Vaso:**
- 500 gramos de agua
- **Paso 2º: Relleno:**
- 2 huevos
- 300 gramos de carne picada
- pimienta negra molida, sal y orégano
- 80 gramos de leche
- 2 dientes de ajo
- 3 ó 4 hojas de perejil
- **Sofrito:**
- 150 gramos de cebolla
- 50 gramos de aceite
- **Paso 3º:**
- 200 gramos de tomate triturado
- 30 gramos de aceite
- **Paso 4º:**
- pan rallado muy fino (Pan duro molido a velocidad 4-7-10)

PREPARACIÓN:

1. Partir las berenjenas a lo largo (lavadas y sin pelar), quitando sólo el trozo verde. Con la punta del cuchillo hacer unos cortes no muy profundos, a lo largo y a lo ancho de la pulpa.

Ponerlas en el recipiente Varoma de forma cruzada hasta que estén todas bien colocadas y tapar el recipiente Varoma.

2. Poner en el vaso Thermomix los 500 gramos de agua y **programar 7 minutos, temperatura varoma a velocidad 2**

3. Terminado el tiempo quitar el cubilete y seguidamente colocar el recipiente Varoma que tenemos preparado con las berenjenas y **programar 18 minutos, temperatura varoma, velocidad 2**

4. Batir en un bol los dos huevos, y una vez batidos introducir la carne picada, la pimienta, la sal, el orégano y la leche.

5. Finalizado el tiempo de cocerse las berenjenas al vapor, parar la máquina y abrir el Varoma, sacar las berenjenas y colocar sobre un papel absorbente de cocina y reservar.

6. Tirar el agua, secando el vaso con un paño o papel de cocina. Introducir en el vaso Thermomix los ajos y las hojas de perejil y **moler durante varios segundos a velocidad 5-7-10 progresivamente** y añadir al bol de la carne picada.

7. Seguidamente sin lavar el vaso poner la cebolla a cuartos y **trocearla 8 ó 10 segundos a velocidad 5. A continuación añadir los 50 gramos de aceite y programar 18 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**

Si no está a nuestro gusto seguir 2 ó 3 minutos más.

Añadir el sofrito al bol de la carne picada y **mezclar todo**

8. Con la ayuda de una cuchara quitar la pulpa a las berenjenas, sin repelarlas mucho, y añadir al bol de la carne picada. Las berenjenas nos tienen que quedar como una barquilla. **Mezclar todo**

9. Con la misma cuchara ir rellenando las berenjenas.

10. Precalentar el horno a 200 grados e ir colocando las berenjenas ya rellenas en una bandeja de horno, engrasada de aceite y meter en el horno a 200 grados arriba y abajo, y si ponemos el turbo mucho mejor, durante 20 minutos, hasta que se vean un poco doradas.

11. Mientras poner en el vaso los 200 gramos de tomate triturado y los 30 gramos de aceite y **programar 15 ó 20 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 1**. Una vez acabado el tiempo, sacar y poner por encima del relleno de las berenjenas, y sobre el tomate una capa de pan rallado que cubra bien y ponerlas de nuevo en el horno para gratinar.

12. Cuando veamos el pan rallado doradito, sacar y servir con unas patatas fritas o una buena ensalada.



