



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.



