

Berenjenas a los 5 quesos

Ingredientes:

- 4 berenjenas.
- 1 cebolla mediana.
- 150 gr. de beicon en tiras.
- 1 paquete de Mozzarella fresca (200 gr.)
- 1 paquete de 4 quesos (200 gr.) Emmental, Cheddar, Gouda y Edam.
- 200 ml. de nata para cocinar.
- 5 cucharadas de aceite de oliva.



Elaboración:

Lavar y partir a la mitad las berenjenas sin pelar. Ponerlas en un recipiente apto para microondas y cubrir con papel transparente. Meter al microondas mínimo 5 minutos a máxima potencia.

Cuando termine el tiempo, sacar parte de la pulpa de las berenjenas, trocearlas y reservar. Ponemos las berenjenas vaciadas y con la piel hacia abajo en una fuente para horno.



Rehogamos en 5 cucharadas de aceite de oliva la cebolla rallada, a la que añadiremos la pulpa de las berenjenas. Salamos pero muy poquito porque también añadiremos el beicon troceado en taquitos pequeños.

Bajamos el fuego al mínimo y añadimos la mozzarella, la nata y la mitad del paquete de los 4 quesos, movemos suavemente para integrar todo y apagamos el fuego.

Con esta mezcla rellenamos las berenjenas que tenemos ya preparadas en la fuente de horno. Espolvoreamos por encima de ellas los 100 gr. de quesos que nos quedan, y metemos al horno precalentado a 180º entre 12 y 15 minutos. Si nos gustan más gratinados, poner 5 minutos más pero solo con calor arriba.

NOTA:

Receta especial para personas adictas a los quesos, como es mi caso, con el agravante que también me encantan las berenjenas, asadas, fritas, en patee, con miel, con quesos, etc. etc. Bueno, lo dicho, espero que os gusten tanto como a mí.



REFERENCIA CURRICULAR

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**