



BERENJENAS RELLENAS DE PISTO Y HUEVO

Ingredientes

- 2 berenjenas
- 1 calabacín
- 1/2 pimiento rojo
- 2 pimientos verdes
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 4 huevos
- Pimienta negra molida
- Sal
- AOVE

Preparación

1º. Precalienta el horno a 200°C. Lava, despunta y corta las berenjenas por la mitad, a lo largo. Con ayuda de un cuchillo, haz cortes en forma de rejilla sin llegar hasta la piel.

2º. Rocía una fuente de horno con un poco de aceite de oliva, coloca las berenjenas y hornéalas 20 minutos.

3º. Pela y pica la cebolla. Limpia el pimiento y el calabacín y córtalos en dados pequeños. Lava los tomates, córtalos a la mitad y rállalos.

4º. En una sartén con una cucharada de aceite de oliva caliente, sofríe la cebolla 4 minutos. Agrega el pimiento y saltéalo 3 minutos, incorpora entonces el calabacín y cocínalo 2 minutos más. Por último, agrega el tomate y cuece 15 minutos a fuego lento.

5º. Retira la pulpa de las berenjenas, pícala y mézclala con el sofrito.

6º. Rellena las berenjenas con el pisto, añade un huevo a cada una y hornea hasta que se cuajen.

[FUENTE:WWW.CLARA.ES/](http://WWW.CLARA.ES/)