



BERENJENAS AL HORNO CON ALMENDRAS

 10 min + 90 min de horno  2 personas

Ingredientes

- 3 **berenjenas medianas**
- 120 gr de **almendra molida**
- 2 **cebollas**
- 2 **huevos**
- Una pizca de **canela**
- Una cucharada de **miel** u otro edulcorante al gusto
- 6 cucharadas de **aceite de oliva**
- **Sal** al gusto

Preparación

1. **Calentamos el horno a 180°.** Les hacemos a las berenjenas un pequeño corte en sentido longitudinal para que no revienten y **las asamos** en el horno hasta que estén blandas, una media hora. Sacamos y dejamos enfriar.
2. **Cuando las berenjenas estén frías** las cortamos en sentido longitudinal y les sacamos la pulpa con una cuchara, con cuidado de no romper la piel; con una porción de carne adherida se manipulan mejor.
3. **Picamos finamente la cebolla** y hacemos un sofrito con el aceite de oliva, hasta que la cebolla esté transparente.
4. **Picamos la pulpa** y la añadimos al sofrito de cebolla. Sofreímos todo junto hasta que se reduzca más la berenjena.
5. **Añadimos la almendra molida** y le damos unas vueltas. Sazonamos con la canela (sin pasarnos), la sal y la miel.
6. **Dejamos templar la mezcla.** Agregamos los huevos batidos y rellenamos con el sofrito las pieles de berenjena.
7. **Colocamos las berenjenas rellenas** en una fuente de horno y la metemos en el horno a 180 °C unos 20 minutos, para que cuaje el huevo. Servimos de inmediato.

FUENTE: [HTTPS://WWW.INVITADOINVIERNO.COM/](https://www.invitadoinvierno.com/)

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA

