

# Pimientos verdes rellenos de berenjenas



## Ingredientes 2 personas:

- 4 pimientos verdes de freír
- 2 berenjenas
- 1 cebolla
- 2 huevos
- sal, pimienta
- Aceite de oliva.

## Preparación:

Lavamos los pimientos, y los secamos bien. Cortamos la parte del rabo y le sacamos las semillas blancas. Los reservamos.

Pelamos las berenjenas y las cocemos al vapor troceadas.

En una sartén con aceite freímos la cebolla troceada.



En el vaso de la batidora ponemos la berenjena bien escurrida, la cebolla frita y bien escurrida de aceite, los huevos, sal y pimienta. Lo trituramos bien. Debe quedar con una textura no muy líquida, pero cremosa para poder rellenar los pimientos hasta el fondo.

Con la ayuda de una cucharita vamos rellenando los pimientos con nuestra crema de berenjenas. En una sartén con abundante aceite, freimos los pimientos, a fuego lento y tapados, dándoles la vuelta para que estén iguales por todos los lados.

Se recomienda comer calientes

**CONSEJO PARA CONSERVAR PIMIENTOS VERDES.** Conserva los pimientos durante períodos prolongados blanqueándolos y luego congelándolos. Blanquearlos garantizará una buena retención del color y del sabor. Coloca pimientos lavados, sin corazón ni semillas en agua hirviendo durante dos a tres minutos y luego congélalos. Se los puede congelar enteros, cortados por la mitad, rebanados o picados.