



Berenjenas con Arroz

Ingredientes (para 4 personas)

- 4 Berenjenas medianas
- 1 Cucharadita de orégano fresco
- Sal y pimienta
- 2 Cucharadas de hojas de albahaca
- 1 1/2 Taza arroz Diana Premium cocinado
- 250 Gramos carne molida
- 1 Taza de queso doble crema rallado
- 5 Cucharadas de aceite Diana Premium
- 1 Taza de zucchini
- 1 Taza de tomate
- 1/2 Taza de cebolla cabezona



Preparación

1. Corta las berenjenas a la mitad y haz unos cortes en diagonal
2. Rocía sal y dos cucharadas de aceite Diana Premium
3. Llévalas al horno precalentado a 375°F por 15 minutos
4. Saca la pulpa de las berenjenas y resérvala
5. Aparte en una sartén con el resto de aceite Diana Premium prepara un guiso con cebolla, tomate y zucchini
6. Agrega la carne, sal, pimienta, orégano y las berenjenas
7. Revuelve y en un bowl mezcla el arroz con el sofrito e integra
8. Rellena las mitades de berenjena
9. Espolvorea con el queso rallado y hornea por 5 a 10 minutos
10. Agrega la albahaca
¡Disfruta!

Inspírate todos los días.
Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.