

Berenjenas rellenas de bacalao

Ingredientes para 4 personas:

- 2 berenjenas (aprox 600 g)
- 1 cucharadita de sal
- 35 g de aceite de oliva y un poco más para hornear
- 1 diente de ajo
- 150 g de cebolleta en trozos
- 300 g de lomos de bacalao desalado
- 100 g de tomate triturado en conserva
- ½ cucharadita de azúcar
- 1 pellizco de pimienta molida
- 100 g de queso emmental rallado



PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 200°.
2. Corte las berenjenas por la mitad longitudinalmente. Con un sacabollos, hágalas un hueco lo suficientemente grande para rellenar, con cuidado de no agujerear la piel. Reserve la pulpa que extraiga. Coloque las berenjenas en la bandeja del horno con el hueco hacia arriba. Espolvoree con la sal y riegue con un chorrillo de aceite.
3. Hornee durante **20 min (200°C)**. Mientras tanto, prepare el relleno.
4. Ponga en el vaso el aceite, el ajo, la cebolleta y la pulpa de la berenjena y trocee **3seg/vel 5**.
5. Sitúe el recipiente Varoma en su posición y coloque el bacalao. Tape y programe **8min/Varoma/vel 1**. Retire el varoma.
6. Agregue al vaso el tomate, la sal, el azúcar y la pimienta. Vuelva a situar el varoma en su posición y programe **10 min/Varoma/vel1**. Retire el varoma.
7. Añada al vaso el bacalao desmigado y mezcle **2seg/vel3**. Reparta el relleno del vaso en los huecos de las berenjenas y espolvoree con el queso rallado.
8. Gratine **10-15 min en el horno (200°C)**. Retire del horno y sirva.