



# Canelones de berenjena

## Ingredientes

- 2 berenjenas
- carne picada
- bechamel y tomate frito.

## Preparación

Se parten las berenjenas en lonchas finas, con piel, se salan y se dejan media hora para que suelten el agua, se frien un poco y se rellena como si fueran canelones de pasta con carne picada a la que se añade tomate y bechamel .

Se cubren con tomate frito y bechamel clarita, se espolvorea de queso y se mete a gratinar .