**Berenjenas rellenas vegetarianas**

Ingredientes para 2 raciones

* 2 berenjenas grandes
* 1 cebolla mediana, picada
* 10 champiñones pequeños
* 2 chalotas picadas
* 1/2 pimiento rojo, picado
* 2 zanahorias, picada
* 2 pimientos verdes largos, picados
* 2 dientes de ajo, picados
* 2 cucharadas de salsa de tomate
* 2 tomates pequeños, picados
* Unas hojas de perejil
* Un manojillo de culantro fresco
* 350 gr de queso cheddar
* 8 cucharadas de aceite de oliva virgen
* 1 cucharadita de comino
* 1 cucharadita de pimentón dulce
* Sal y pimienta negra al gusto

Precalentamos el horno a 200 grados centígrados y ponemos la bandeja del horno en el centro.

Lavamos las berenjenas y las cortamos por la mitad, envolviendo cada una con papel de aluminio y rociándolas previamente con 2 cucharadas de aceite de oliva. Las colocamos en la bandeja del horno y dejamos que se asen durante 45 minutos aproximadamente, hasta que estén tiernas.

Pelamos y picamos todos los vegetales finamente.

En una sartén grande y con 4 cucharadas de aceite, sofreímos la cebolla picada, los champiñones picados, la chalota picada, el pimiento rojo picado, las zanahorias picadas, el pimiento verde picado, los dientes de ajo picados, los tomates picados en dados y el perejil y el culantro picados. A fuego medio, que se haga este sofrito muy lentamente, caramelizándose.

Sacamos las berenjenas del horno y las vaciamos quitando su carne, hasta dejar espacio suficiente para el relleno. Incorporamos la carne de las berenjenas al sofrito. Sazonamos con sal y pimienta negra al gusto y lo dejamos unos minutos, hasta que empiecen a oler y a caramelizarse. También podemos dejar el sofrito un poquito más de tiempo y que se dore.

Después, incorporamos la salsa de tomate y removemos. Cuando las verduras estén tiernas, añadimos el queso cheddar. Removemos y añadimos el pimentón y el comino.

Removemos todo para que se integren todos los ingredientes y se mezclen los sabores. Apagamos el fuego. Rellenamos las berenjenas con el relleno de la sartén y las colocamos encima de una bandeja de horno forrada con papel vegetal.

Espolvoreamos el queso restante por encima y rociamos 2 cucharadas de aceite de oliva por encima. Lo introducimos en el horno caliente a la misma temperatura durante unos 20 minutos, o hasta que el queso se haya derretido y esté dorado.

Sacamos las berenjenas y dejamos que enfríen durante unos minutos antes de servirlas.