**Berenjena rellena al horno**

**Ingredientes**

150 g de mijo

4 lonchas de queso provolone

2 berenjenas

2 cucharadas de aceite de oliva

Pimienta

Sofrito de tomate

**Cómo hacer Berenjena rellena al horno**

**PASO 1**

Lava las berenjenas, córtalas por la mitad a lo largo y haz cortes transversales en cada berenjena. Espolvorea con sal y cocina en una parrilla caliente durante 10 minutos. A continuación, elimina el interior y desmenúzalo.

**PASO 2**

Mientras cuece el mijo después de haberlo tostado en una sartén con una cucharada de aceite y una pizca de sal y pimienta.

**PASO 3**

Añade al mijo la mitad del bote de sofrito y un vaso de agua, 1 pastilla de Avecrem Dúo Salsa de Tomate desmenuzada y continúa la cocción durante otros 15 minutos. Rellena la mitad de la berenjena con el mijo. Cubre cada mitad con una loncha de queso provolone y añade el resto de sofrito. Hornea a 180 ° C durante 15 minutos.