



Berenjenas rellenas de atún

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 1 Ud. de *Berenjena*
- 1 Ud. de *Tomate*
- 1/2 Ud. de *Cebolla*
- 3 Ud. de *Champiñon*
- 1/4 Ud. de *Pimiento*
- 3 Ud. de *Atún en lata*
- *Queso rallado, genérico*

Preparación

Paso 1 - Hervir las berenjenas

- Cortar las berenjenas por la mitad de manera perpendicular. Vaciar el interior de la berenjena con un cuchillo rodeando el perímetro de modo que quede una capa no demasiado fina.
- Colocar una olla con suficiente agua salada como para cubrir las berenjenas. Hervirlas durante 10 minutos.

Paso 2 - Hacer el relleno

- Mientras se cocina la berenjena, cortar las verduras y sofreír en una sartén a fuego lento con un poco de aceite hasta que quede bien hecho.
- Primero incorporar la cebolla, luego el pimiento y finamente el resto de verduras.
- Si queda un poco seco incorporar un poco de agua de las berenjenas mientras se cocina en lugar de aceite. Salar al gusto.
- Finalmente mezclar el atún con las verduras y sacar del fuego inmediatamente.

Paso 3 - Gratinar

- Cuando las berenjenas estén listas colocarlas en una bandeja para horno y rellenarlas con la masa anterior.
- Colocar el queso y gratinar en el horno hasta que quede dorado.