

Receta de Discos de Berenjena Rellenos de Atún

31 Oct 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Discos de Berenjenas Rellenas de Atún**, os recomiendo que la preparéis en casa porque gustarán a toda la familia y es una buena manera de tomar verdura y pescado.

Ingredientes

- Berenjena (una grande)
- Atún en aceite (una o dos latitas)
- Aceitunas sin hueso (diez o doce)
- Tomate frito (un brik)
- Huevo
- Harina
- Sal
- Aceite de oliva para freír

Modo de Preparación

1. Pelar la berenjena, cortarla en rodajas no demasiado finas y ponerla en un bol con agua de sal durante una media hora
2. Sacarla del bol, escurrirla y secarla
3. Poner una plancha ó sartén al fuego con un hilo de aceite y pasar las rodajas por ambas caras, reservar sobre papel de cocina
4. Escurrir y desmenuzar el atún y ponerlo en un bol, picar las aceitunas y añadirlas al bol
5. Añadir tomate frito y mezclar hasta que sea una pasta jugosa pero no muy líquida
6. Poner una rodaja de berenjena y rellenar con la mezcla preparada, taparla con otra rodaja
7. Presionar un poco por los bordes para que se peguen
8. Poner aceite a calentar en una sartén
9. Pasar los discos por huevo batido y después por harina
10. Freír hasta que estén dorados
11. Colocar sobre papel absorbente
12. Servir calientes, aunque fríos también están deliciosos y....buen provecho!!!