

Receta de Berenjenas de Atún Gratinadas

01 Sep 2016



Buenos días a tod@s, Para hoy os dejo esta rica receta de otra verdura de temporada, se trata de unas **Berenjenas de Atún Gratinadas**, es una exquisita forma de comer las berenjenas que gustará a toda la familia, en casa nos encantan así cocinadas y seguro que a vosotros también os encantarán.

Ingredientes

- Berenjenas grandes (dos o más según comensales)
- Atún en aceite (dos o tres latas)
- Pimientos rojos (uno o dos)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Cebolla (una)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Comino
- Queso enmental

Modo de Preparación

1. Limpiar las berenjenas quitándoles la parte verde, lavarlas y partirlas por la mitad
2. Ponerlas a cocer en una cacerola con agua durante unos 15 minutos
3. Escurrirlas bien, quitarles toda la pulpa y dejar solo la piel, reservar la pulpa en un bol
4. En una sartén con aceite de oliva refreír el pimiento, la cebolla y los ajos, todo bien picadito
5. Añadir al refrito la pulpa de la berenjena y el atún escurrido, mezclar todo y añadir un poco de sal, pimienta y un poco de comino
6. Colocar las pieles de las berenjenas en una fuente para horno y rellenarlas con la masa preparada
7. Espolvorear con el queso rallado y meter al horno a gratinar hasta que el queso esté doradito
8. Servir calientes y....buen provecho!!!