

Receta de Berenjenas Rellenas de Atún

04 Jul 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta sencilla receta de **Berenjenas Rellenas de Atún**, resultan muy ricas para tomar en la comida o en la cena, eso ya queda a vuestra elección, de todas formas resulta un plato exquisito en cualquier época del año.

Ingredientes

- Berenjenas (dos o más según comensales)
- Atún en aceite (dos o tres latas)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Leche (medio o un litro)
- Harina (dos o tres cucharadas)
- Mantequilla (una o dos cucharadas)
- Sal
- Pimienta negra
- Nuez moscada
- Rodajas de tomate

Modo de Preparación

1. Lavar y cortar las berenjenas por la mitad
2. Colocar en la bandeja del horno y asarlas a 180° durante unos treinta minutos
3. Retirar la pulpa de las berenjenas con ayuda de una cuchara y reservar
4. Preparar una bechamel con la mantequilla, la harina y la leche, poner un poco de sal, pimienta y nuez moscada
5. Añadir la pulpa de las berenjenas, el atún escurrido y los huevos cocidos picaditos, mezclar bien toda la masa
6. Rellenar las berenjenas con la masa y meter al horno a gratinar durante tres o cuatro minutos
7. Servir las berenjenas acompañadas de unas rodajas de tomate fritas y...buen provecho!!!