BERENJENAS RELLENAS

INGREDIENTES:

- 1 berenjena grande
- 1 huevo cocido
- 1 cebolla
- 1 lata de atún
- 2 cucharadas grandes de tomate frito
- 100 gr de queso tipo philadelphia,
- Queso rallado para gratinar
- Sal y pimienta al gusto.

ELABORACIÓN:

Abrimos las berenjenas sin pelar por la mitad. Le quitamos la carne (teniendo cuidado de dejar un poco de carne pegada a la piel para que se nos mantenga fuerte cuando la rellenemos). Las cocemos al vapor.

Mientras se cuecen, echamos el aceite de la lata de atún en una sartén echamos la cebolla cortada pequeña, la carne de la berenjena que habíamos reservado, sal y pimienta la gusto. Pochamos bien.

Cuando esté todo bien pochado le añadimos el huevo cocido duro picadito, el atún, el queso philadelphia y el tomate frito. Lo envolvemos bien y cocemos hasta que este todo bien integrado.

Cuando las berenjenas estén cocidas, las ponemos en una bandeja apta para horno, las salpimentamos al gusto. Las rellenamos con la pasta que hemos hecho en la sartén.

Las espolvoreamos con queso rallado y las metemos en el horno para gratinar.