MARÍA



PLATOS PRINCIPALES

# Gratinado de berenjena con atún y queso

4 raciones

## Ingredientes

- Berenjena
- Atún en lata
- Salsa de tomate o tomate triturado
- Queso rallado
- Sal, pimienta, orégano y aceite de oliva virgen extra

## Elaboración

1. Hacemos rodajas de grosor medio con la berenjena y las pasamos por la plancha o el horno hasta que estén doradas
2. Preparamos la salsa de tomate casera o tomate triturado de bote, que añadimos en una cazuela y dejamos que hierva un poquito; corregimos de sal y pimienta
3. Escurrimos las latas de atún y reservamos
4. En una fuente apta para horno ponemos una capa de salsa de tomate, una capa de berenjena, una capa de atún con salsa de tomate, orégano y queso rallado, y repetimos el mismo proceso hasta acabar con orégano y mucho queso rallado por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy