



## **BERENJENAS RELLENAS DE ATÚN**



### **INGREDIENTES:**

- **2 Berenjenas**
- **35 gr aceite oliva**
- **1 diente ajo**
- **150 gr cebolla**
- **200 gr tomate maduro troceado**
- **1/2 cucharadita sal**
- **1/2 cucharadita azúcar**
- **2 ramitas albahaca fresca**
- **1 cucharadita pimienta molida**
- **1 lata atún en aceite (120gr escurrido)**
- **6 lonchas finas de queso sándwich**

### **PREPARACIÓN:**

- Corte las berenjenas por la mitad longitudinalmente, hágales un hueco con cuidado de no agujerear la piel y reserve la pulpa que extraiga. Coloque las berenjenas espolvoreadas con sal en el recipiente Varoma, con la piel hacia arriba. Tape y reserve
- Ponga en el vaso el aceite y el ajo y trocee **3 seg / Vel 6** Sofría **2 min / 120 / Vel 1**
- Incorpore la cebolla y trocee **6 seg / Vel 4** Sitúe el Varoma en su posición y programe **5 min / Varoma / Vel 1**
- Retire el Varoma añada la pulpa de la berenjena reservada y trocee **3 seg / Vel 4**
- Agregue el tomate, la sal, el azúcar, la albahaca y la pimienta. Sitúe nuevamente el Varoma en su posición y programe **12 min / Varoma / Vel 1** Mientras precaliente el horno a 220 grados
- Retire el Varoma, añada al vaso el atún y mezcle **2 seg / Vel 3** Coloque las berenjenas en una fuente refractaria. Reparta el relleno del vaso en los huecos de

las berenjenas, cubra cada berenjena con 1 1/2 lonchas de queso y gratine unos minutos en el horno. Retire del horno y sirva inmediatamente