

Pimientos rellenos de berenjena y atún



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MarianSouto **Recetizador:** Ana Teresa



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 3 pimientos morrones
- 1 berenjena grande
- 1 lata de atún
- 1 tomate
- - sal
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Quitar el rabo a los pimientos.

Paso 2

Cocinar un poco, en una sartén, la berenjena cortada en dados, con el tomate y un pimiento bien picados con sal. (no cocer del todo, se terminará de cocer en el horno). Añadir el atún, y rellenar los pimientos con la mezcla. Asar al horno durante 30 min, aprox. untando los pimientos en aceite con un poco de sal.