

---

# BERENJENA RELLENA CON JUREL UNICO

---



## PORCIONES

4 a 6

## DIFICULTAD

Fácil

## PREPARACIÓN

1. Desmenuzar el jurel en un bol y reservar.
2. Quitar el tallo de la berenjena y cortarla por la mitad. Hacer cortes diagonales en ambas direcciones y distribuir en una fuente para horno.
3. Agregar aceite de oliva, sal, pimienta y hornear a 180 °C por 30 minutos o hasta dorar.
4. Retirar la pulpa de las berenjenas con una cuchara y mezclarla con el jurel.
5. En un sartén con un poco de aceite sofreír la cebolla, ajo y tomate. Incorporar a la mezcla de berenjena y jurel. Añadir albahaca picada y mezclar todo.
6. Rellenar las berenjenas con la mezcla. Agregar queso rallado encima y hornear por 8 minutos o hasta gratinar.

## TIEMPO ESTIMADO

1 hora

## INGREDIENTES

- 1 lata de Jurel UNICO sin sal agregada
- 2 a 3 berenjenas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 tomate
- Albahaca picada a gusto
- ½ taza de queso rallado
- Sal y pimienta a gusto

