

## Rollitos de berenjena con atún

### Ingredientes para 2 personas

- 1 berenjena
- 150g de atún en conserva
- 2 huevos cocidos
- 4 cucharadas de salsa tomate
- 100g de queso rallado
- Sal
- Pimienta negra molida
- Orégano



### Preparación:

- 1º. Corta la berenjena, sin quitarle la piel, en finas láminas con un cuchillo o con una mandolina. Coloca las láminas de berenjena en un plato cuando la hayas laminado entera.
- 2º. Cocina las láminas de berenjena. Añade un poco de sal y cocina la berenjena a la plancha o en el microondas durante 3 minutos y medio, aproximadamente.
- 3º. Prepara el relleno. Ralla con un rallador los huevos cocidos, añade el atún, desmiga todo bien y añade sal y pimienta negra al gusto, y unas cucharadas de salsa de tomate casera. Añade más tomate si ves que el relleno queda un poco seco. Mezcla todo bien con una cuchara.
- 4º. Rellena los canelones. Coloca las láminas de berenjena encima de la tabla de cortar. Coloca una porción de relleno, ayudándote con una cuchara, en cada una de las láminas y enrolla la lámina sobre sí misma. Haz lo mismo con todas las láminas de berenjena hasta terminar con todo el relleno. Deja los canelones en la bandeja de horno. Puedes ponerle encima un poco de salsa de tomate y queso rallado. Espolvorea con unas chispitas de orégano que aunque es opcional, le da un sabor muy rico.

**¡Fácil, sano y de temporada!**