



Calabacines rellenos de atún

2 Calabacines grandes
1 Cebolla dulce
2 Huevos cocidos
2 Latas de atún al natural
1 Diente de ajo
5 Cucharadas de tomate frito
Queso rallado
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta

1- Lavamos los calabacines. Los partimos longitudinalmente y vaciamos con una cucharita (dejamos suficiente grosor para poderlos hornear).

2- En una fuente de horno, ponemos la parte vaciada de los calabacines, a los que previamente hemos puesto un chorrito de aove. Calentamos el horno a 200 grados y metemos los calabacines durante 10 minutos.

3- Picamos la cebolla y el ajo. Los rehogamos en una sartén con aove junto con la pulpa del calabacín. Añadimos el tomate. Salpimentamos.

4- Troceamos los huevos, los agregamos a la sartén al igual que el atún. Lo mezclamos todo bien y cocinamos 5 minutos más.

5- Con una cuchara, vamos rellenando las mitades de calabacín, espolvoreamos queso rallado y los gratinamos.