

Prepara algo rico con **Mazatún®**

Lasagna de Berenjena y atún Mazatún



60 min



4 Personas



Fácil

Ingredientes:

1 lata familiar de atún Mazatún en agua
2 berenjenas
1/2 queso crema
1 taza de queso rallado
1 puño de espinacas
1 cartón de salsa de tomate

Producto Mazatún principal:



Preparación:

Primero lava las berenjenas, córtalas la base y la punta, después corta en láminas delgadas para obtener la base de nuestra lasagna.

Guisa las láminas por ambos lados en un sartén con poco aceite, sazona con un poco de sal y pimienta.

Por otro lado escurre el agua de la lata de atún Mazatún y en otro sartén pon el atún con las espinacas, el queso crema y la salsa de tomate, guisa todo e integra muy bien.

En un refractario arma la lasagna formando capas de berenjena, luego capas de la mezcla de atún preparado, después otra capa de berenjena y así hasta llenar el refractario, al final añade queso rallado y llévalo al horno por 10 min hasta que gratine. Deja enfriar, sirve y disfruta.

Compartenos foto de tu receta y no olvides etiquetarnos

@atun_mazatun

@AtunMazatun