


## TOSTA DE VERDURAS Y ATÚN

### Ingredientes

- Pimientos del piquillo en tiras Dantza 
- 2 berenjenas
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 lata de atún (en aceite o escabeche)
- Pan
- Perejil picado
- Sal
- Pimienta
- Aceite de Oliva



### Preparación

1. Lavamos y cortamos las berenjenas en dados no demasiado gruesos, les añadimos sal y los dejamos en un colador para que suelte el líquido amargo durante unos 20 minutos
2. Picamos la cebolla y laminamos los ajos.
3. En una sartén añadimos un poquito de aceite y rehogamos la cebolla y el ajo.
4. Cuando esté bien pochado añadimos las berenjenas, salpimentamos y dejamos que se cocine hasta que los ingredientes estén tiernos
5. Añadimos los Pimientos del Piquillo en tiras Dantza y removemos bien para que se integren con el resto de ingredientes.
6. Apagamos el fuego y agregamos una lata de atún a nuestro gusto (en aceite o en escabeche) y espolvoreamos con un poquito de perejil picado. Mezclamos bien y reservamos.
7. Tostamos unas rebanadas del pan que más nos guste y añadimos sobre cada tostada la mezcla de verduras con atún. ¡Y listo!