Alubias Blancas con Dados de Berenjena



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Berenjena: 1 unidad
Alubias blancas: 1 Lata
Pan de molde: c/n
Rúcula: c/n
Tomates semisecos: c/n
Ajo: 1 unidad
Cuña de camembert: 1 unidad
Anchoas: 1 Lata
Ramita de romero: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- *Dorar* la **berenjena**.
- Retirar a las alubias el líquido de conservación y servir en un plato con una base de *rúcula*, tomates semisecos en aceite, un poco de camembert por encima, anchoas de calidad en entero, las berenjenas doraditas y el pan alrededor.
- Preparar una vinagreta con pipas, aceite de oliva y *vinagre*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alubias-blancas-con-dados-de-berenjena