

Berenjenas al Escabeche



Ingredientes

Agua: 1/2 Litro

Berenjena: 4 Unidades

Granos de pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Vinagre de manzana: 1 Litro

Ají molido: c/n

Ajo: 3 Dientes

Hojas de Laurel: c/n

Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

- Poner las berenjenas en una *cacerola* con el *vinagre* mezclado con ½ litro de agua.
- Llevar a hervor, bajar el fuego a moderado y cocinar tapado entre 6 y 8 minutos o hasta que las berenjenas estén tiernas.
- Colar y dejar enfriar.
- En un frasco ir acomodando capas de berenjenas alternándolas con los ajos fileteados, el *laurel*, el *tomillo*, el *ají molido* y la pimienta.
- Cubrir con aceite y continuar hasta acabar todos los ingredientes terminando con el aceite.
- Cerrar bien y llevar a la heladera.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-al-escabeche>