

Berenjenas confitadas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Berenjenas: 1 k

Tomillo: 2 Rama

Romero: 2 Ramas

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Azucar: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Cortar las berenjenas en rodajas de $\frac{1}{2}$ cm de espesor y colocar sobre una placa aceitada
- Salar con sal gruesa, aromatizar con ramas de *tomillo* y *romero* y espolvorear con azúcar
- Así llevamos al horno bien bajo
- La temperatura podrá ser de 80°C con un tiempo de 6 a 8 hs, o de 90°C con un tiempo de 4 a 5 hs
- El resultado son rodajas que contendrán menor cantidad de agua y estarán enriquecidos en azúcar y aromas
- Tendrán una superficie brillante debido al aceite y al “glaseado” que se ha producido al ir evaporándose el agua y concentrándose el azúcar.

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