Berenjenas en escabeche

Ingredientes

Berenjenas en escabeche

Vinagre de Alcohol: 1 L
Ajo brunoise: 6 Dientes
Orégano: Cantidad necesaria
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Ají molido: Cantidad necesaria
Agua: 200 cc
Berenjenas: 1,5 k
Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Berenjenas en escabeche

- Pelar las berenjenas y cortar en rodajas de 0, 8cm.
- Ponerlas en un colador, intercalando capas de berenjenas y sal gruesa.
- Dejar dos horas para que eliminen líquidos.
- En una olla colocar el *vinagre* y el agua hasta que hiervan.
- Cocinar durante un minuto las berenjenas en pequeñas porciones.
- Retirar y dejar escurrir en un colador.
- Cuando estén frías colocarlas por capas en frascos.
- Entre capa y capa, *condimentar* con el *ajo* picado, *orégano* y *ají* molido.
- Repetir la operación hasta completar el frasco y cubrir con aceite neutro.
- Guardar en heladera o esterilizar en frascos de 400cc durante 20 minutos a 100ºC.
- Se puede consumir a la semana.
- Duración aproximada 45 días.

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