elGourmet

Berenjenas marinadas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Berenjenas: 6 Unidades
Ajo: 4 Dientes
Sal gruesa: Cantidad necesaria
Menta: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Peperoncino: 1 Unidad
Perejil: 1 cda.
Vinagre de vino: 1½ L

Preparación de la Receta

- Pele las berenjenas y corte en láminas.
- Disponga las berenjenas en capas intercalando entre cada una con sal gruesa.
- Prense las berenjenas durante 12 horas.
- Caliente el *vinagre*.
- Corte las berenjenas en juliana y disponga en un colador.
- Bañe con el *vinagre* caliente y deje escurrir bien.
- Pique el *peperoncino*, la *menta* y el *perejil*.
- Pele y aplaste el *ajo*.
- Disponga las berenjenas en un bowl mezcle con *orégano* seco, el *peperoncino*, *menta perejil* , *ajo* aplastado.
- Lleve en un frasco previamente esterilizado y cubra completamente con aceite de oliva.

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