Berenjenas mediterráneas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Berenjenas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: 50 cc
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Piñones:
Laurel: 2 Hojas
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Aceto balsámico: 1 cda.
Vinagre de vino: 2 cdas.
Tomates secos: 50 grs.
Oporto: 200 cc
Tomates: 4 Unidades
Aceitunas verdes: 100 g
Pasas de Uva: 100 grs.

Preparación de la Receta

- Pele las berenjenas y corte en bastones parejos de 5 cm largo.
- En una sartén con aceite de oliva fría las berenjenas.
- Reserve en una fuente.
- Salpimiente.
- Pase el aceite a una *cacerola* para la realización de la salsa.

Salsa

- Remoje las pasas de uva en el *Oporto* y luego escurra.
- Filetee el *ajo*.
- Pele los tomates, despepite y procese.
- Pique groseramente los tomates secos.
- Descaroce las aceitunas y corte en cuartos.
- Deglase el fondo de la sartén con el *vinagre*, el aceto y deje reducir.

- Reincorpore el aceite de la fritura.
- Incorpore el *ajo*, el puré de tomates, los tomates secos, el *laurel* y las pasas de uva con dos cucharadas del *Oporto*.
- Salpimiente y deje reducir.
- Al final de la cocción agregue las aceitunas y los piñones.
- Mezcle las berenjenas con la salsa y deje enfriar antes de servir.

Presentación

- Sirva en una fuente.
- Decore con hojas de *laurel*.

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