Caponata Con Ricota



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Berenjenas: 3 Unidades
Aceite De Oliva: a gusto
Albahaca:
Azucar: 2 Cucharada
Cebollas: 2 unidad
Dientes de ajo: 2 unidad
Aceitunas verdes: 100 g
Romero: a gusto
Sal y Pimienta: a gusto
Tomates: 2 unidad
Apio: 100 g
Aceite De Oliva: a gusto
Aceite De Oliva: a gusto
Almendras Tostadas Peladas: 50 g
Aceto balsámico: 100 cc
Alcaparras: 100 g
Miel: 2 Cucharada
Ricota: 600 g
Salvia: a gusto
Sal y Pimienta: a gusto
Tomillo: a gusto

Preparación de la Receta

- Colocar en una asadera para horno con aceite de oliva en la base las hormas de **ricota** condimentadas con aceite de oliva, sal y pimienta y llevar a horno a 180ª Grados por 45 minutos (hasta secar y dorar).
- *Saltear* en una sartén con aceite de oliva hasta *dorar* cebollas en cubos grandes, *apio* en bastones de 4 cm y dientes de *ajo* en mitades.
- Cortar las berenjenas en gajos largos, retirarles un poco de pulpa para evitar las semillas y cortar en cubos grandes.
- Freír en abundante aceite bien caliente hasta que tomen *color* suave y estén tiernas
- Escurrir sobre papel absorbente.
- Retirar los vegetales y en la misma sartén con aceite de oliva *saltear* tomates en gajos sin piel ni semillas condimentados con azúcar
- Cocinar hasta comenzar a caramelizar.
- Agregar las cebollas , el *apio* y añadir aceto balsámico.
- Incorporar las berenjenas fritas, *alcaparras*, aceitunas verdes descarozadas y hojas de *albahaca*.
- Mezclar y retirar del fuego.

- Reservar en un bowl en heladera.
- Mezclar en un bowl pequeño *romero*, *tomillo*, hojas de salvia picadas y aceite de oliva.
- *Condimentar* las ricotas asadas con esta preparación y terminar con miel por encima.
- Servir una porción de caponata fría con la *ricota* al horno, terminar con almendras peladas tostadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/caponata-con-ricota