Caponata



Ingredientes

Piñones: 25 g
Cebolla: 1 Unidad
Alcaparras: 10 g
Albahaca: A gusto
Aceitunas negras: 8 Unidades
Jugo de Naranja: 100 cc
Berenjena: 1 Unidad
Azucar: 25 grs.
Tomates: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 50 cc
Apio: 150 g

Preparación de la Receta

Caponata

- Cortar 1 *cebolla* en pequeños trozos
- Proceder de igual manera con 150 g de *apio*
- Luego quítele la pulpa a una *berenjena* y también córtela en cubos
- Descaroce 8 aceitunas y fracciónelas en tiras

- Colocar en una olla y cocinar

- El *apio*, la *cebolla*, aceite de oliva y azúcar
- Luego incorporar las berenjenas y continuar con la cocción

- Una vez listo, agregar

- 2 tomates cortados en trozos grandes, *albahaca*, *alcaparras*, las aceitunas cortadas en tiras y piñones tostados
- Exprimir dos naranjas y agregar el *jugo* sobre la preparación

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