Ensalada de Berenjena Asada con Feta



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Aceitunas verdes: 50 Gramos
Aceitunas negras sin hueso: 50 Gramos
Azucar: 50 grs
Cebolla roja: 1 unidad
Piñones tostados: 30 Gramos
Rebanadas de pan: 4 Unidades
Tallo de apio: 100 Gramos
Vinagre de Vino Blanco: 50 miliitros
Aceite de oliva virgen extra: c/n
Albahaca fresca: 1 Manojo
Berenjenas: 500 Gramos
Dientes de ajo: 2 Unidades
Queso feta cortado en cubos: 150 Gramos
Sal: c/n
Tomates cherry: 250 Gramos

Preparación de la Receta

- Poner una sartén al fuego y *dorar* los piñones.
- Reservar.
- Cortar el *apio*, la cebolleta y el *ajo* en cuadraditos pequeños,
- Reservar.
- Cortar la **berenjena** en cubos, espolvorear con sal y dejar reposar en un colador durante al menos 1 hora
- Esto ayudará a que suelten el sabor amargo.
- En una sartén con aceite pochar el *apio*, la cebolleta y el *ajo*.
- Añadir las berenjenas, *saltear* e incorporar el azúcar y el *vinagre*.
- Cortar el *tomate* en cuartos y mezclar en un bol con las aceitunas cortadas por la mitad, el queso desmenuzado y los piñones.
- Mezclar con el salteado de verduras y servir con unas hojas de *albahaca* y unas tostadas de pan.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-berenjena-asada-con-feta