

Ensalada de frijoles rojos con berenjenas

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Berenjena: media Unidad

Aceite De Oliva:

Cilantro fresco: Cantidad necesaria

Salsa de soja: 1 Chorrito

Comino: 1 cdita.

Cebolla: 1 Unidad

Frijoles rojos cocidos: 3 cdas. soperas

Ajo: 1 Diente

Tomate Maduro: 1 Unidad

Vinagre: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

- Cortar la *berenjena* en dados y freírla en una sartén con abundante aceite hasta que esté dorada y crujiente
- Retirar y reservar sobre el papel absorbente para retirar el exceso de grasa
- Salar.
- A continuación, cortar en rodajas la *cebolla*, el *tomate* en gajos y el *comino*
- Colocar todo en un bol.
- Pasar los frijoles por agua para que pierdan el líquido de la conserva
- Incorporarlos al bol anterior junto con los dados de *berenjena*.
- Después, preparar una vinagreta

Para ello

- Picar el *cilantro* y el *ajo* y mezclar en un bol la salsa de soja, el *vinagre* y el aceite
- *Aliñar* la ensalada con nuestra vinagreta.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-frijoles-rojos-con-berenjenas>