Entraña con berenjenas escabechadas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Entraña: 500 g

Escabeche de berenjenas

Ajo: 2 Dientes
Berenjenas: 1 Unidad
Mejorana: 1 cda.
Ají molido: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Vinagre de vino: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Realice cortes superficiales en la entraña.
- Condimente con sal y pimienta.

Escabeche de berenjenas

- Corte la *berenjena* en cubos y retire la parte de las semillas.
- En una sartén con abundante aceite de maíz caliente, fría las berenjenas.
- Una vez doradas agregue el *ajo*, la *mejorana*, el *ají* molido, la sal, la pimienta, y el *vinagre* de vino.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva caliente, selle la entraña por ambos lados y termine la cocción en el horno a 180°C, 4 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y deje descansar 5 minutos aproximadamente.

- Corte en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato la entraña y acompañe con el escabeche de *berenjena* en un bowl individual. Salsee la entraña con la base de cocción de las berenjenas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/entrana-con-berenjenas-escabechadas