

Minestrone, berenjenas al escabeche

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Berenjenas al escabeche

Agua: 1 L

Ajo: 2 Dientes

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Pimienta en grano: A gusto

Perejil: 5 Ramas

Laurel: 4 Hojas

Salvia: 5 Hojas

Peperoncino: 2 Unidad

Berenjenas chicas: 4 Unidades

Vinagre de vino: 1 L

Minestrone

Papas: 2 Unidades

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Repollo blanco: 1/4 Unidad

Zanahorias: 2 Unidades

Panceta: 150 g

Arvejas congeladas: 250 g

Cebolla: 1 Unidad

Apio: 2 Ramas

Tomates: 2 Unidades

Zucchini: 2 Unidades

Caldo de verduras: 2 L

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Chauchas: 250 grs.

Preparación de la Receta

Minestrone

- Pele y corte en dados pequeños las papas
- Cocine en abundante agua hirviendo y sal
- Retire y escurra.
- Corte la *panceta* los tomates, el *apio* y el *zucchini* en pequeños dados.

- Pele y corte en dados las zanahorias y la *cebolla*.
- Pele y pique el *ajo* y el *repollo*.
- En una olla con aceite de oliva caliente saltee la *panceta* junto con los tomates, las papas, la *cebolla*, las zanahorias, el *apio*, el *ajo* y los zucchinis
- Deje cocinar unos minutos y agregue las chauchas y el caldo, condimente con sal y pimienta
- Cocine durante 15 minutos y añada el *repollo* y cocine 15 minutos más y antes de retirar coloque las arvejas.

Berenjenas al escabeche

- Corte las berenjenas en láminas y a lo largo.
- Colóquelas dentro de un colador y espolvoree con abundante sal gruesa hasta que larguen el agua.
- Coloque en una olla el agua junto con el *vinagre*, los dientes de *ajo*, 2 hojas de *laurel* y el *peperoncino*, deje *hervir*
- Una vez que rompa el hervor agregue las berenjenas y cocine durante unos minutos
- Retire, escurra y deje enfriar.

Armado

- Coloque las berenjenas en un frasco.
- Pique el *perejil* y las hojas de salvia, coloque dentro del frasco junto con granos de pimienta, las hojas de *laurel* y el aceite hasta cubrir las berenjenas, deje unos minutos destapado y luego cierre el frasco herméticamente.

Presentación

- Sirva el minestrone y espolvoree con queso parmesano rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/minestrone-berenjenas-al-escabeche>