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