Tradicionales Berenjenas en Escabeche



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Berenjenas: 4 Unidades
Chimichurri seco: 2 cdas
Laurel: 3 hojas
Aceite De Oliva: c/n
Dientes de ajo: 4 Unidades
Vinagre de vino: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Hidratar el chimichurri con *vinagre*, agregar los dientes de *ajo* picados y reservar.
- Cortar las berenjenas en rodajas de ½ cm
- Colocar en una asadera con aceite y llevar a horno a 160° C por 15 minutos
- Retirar las berenjenas del horno, dar vuelta y cubrir cada *rodaja* con una cucharadita del chimichurri con el *vinagre*
- Volver al horno por otros 15 minutos
- Retirar del horno y dejar enfriar
- Colocar las berenjenas en frascos e intercalar las hojas de *laurel*
- Una vez acomodadas en el frasco cubrir con aceite y guardar en la heladera.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tradicionales-berenjenas-en-escabeche