

Berenjenas en escabeche



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 10

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/berenjenas-en-escabeche>

Preparación

Cortar las berenjenas en rodajas, ir acomodando en un colador una capa de ellas, cubriéndolas con sal gruesa y tapar con otra capa, hasta utilizarlas todas. Luego colocar el colador sobre una olla y dejarlas por espacio de 3 ó 4 horas. Posteriormente enjuagarlas y hervirlas en una cacerola con un litro de agua y un litro de vinagre. Cuando comiencen a hervir, dejarlas 5 minutos. Retirarlas y acomodarlas sobre una tabla de madera o mesada que posea papel absorbente, dejarlas secar toda la noche ó colocarlas si es de día al sol para que se sequen aún más. Luego disponer en un recipiente de vidrio de tapa ancha una capa de berenjenas, cubriéndolas con ají molido, ajo, laurel, orégano, pimienta en grano y aceite de oliva. Repetir la operación hasta terminar de llenar el frasco. El aceite debe quedar siempre cinco centímetros por encima de la última capa de berenjenas ya que a medida que las berenjenas absorban más aceite, se garantiza que las mismas queden siempre tapadas por el medio graso. Reservar en frascos cerrados y al abrigo de la luz. Ideal para servir como acompañamiento de carnes,

Ingredientes

- 1 kgrs. Berenjena
- 1/4 kgrs. Sal gruesa
- 1 litro/s Vinagre blanco
- 1 cantidad mínima Pimentón molido
- 1 poco Orégano
- 4 diente/s Ajo picados
- 2 hoja/s Laurel
- 1 poco Pimienta Gruesa
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Exótica, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Appetizer-Entrada

panes, integrando picadas o como
ingrediente de sandwiches. Disfrute! Fuente:
Recetas Natura

