

BERENJENAS EN ESCABECHE

Ingredientes para 1 kg.:

Berenjenas 1 kg
Agua 1 Litro
Vinagre 1 Litro
Aceite c/n
Laurel 2 hojas
Ajo 6 dientes
Sal 2 cdas.
Orégano
Pimienta 2 cdas.
Ají molido

Ingredientes para 1 berenjena de 330 gr:

Berenjena 1 unidad
Agua 330 ml
Vinagre 330 gr
Aceite c/n
Laurel 1 hoja
Ajo 4 dientes
Sal 1 cda.
Orégano c/n
Pimienta 1 cda.
Ají molido c/n

Preparación:

Pelar y cortar las berenjenas en rodajas de 2 o 3 cm.
Colocar las rodajas en bol con agua y sal.
Dejar en el agua salada por 30 minutos.
Pasado los 30 minutos retirar las berenjenas del agua salada y

reservar.

Colocar en una olla el agua, el vinagre, el laurel, el ajo, la pimienta y dejar que hierva.

Al romper el hervor colocar la berenjena y cocinar por 3 minutos.

Retirar y secar con papel de cocina.

Acomodar en frasco esterilizado intercalando con aceite, 2 dientes de ajos machacados, ají molido, orégano, pimienta, tomillo o las hierbas de preferencia.

¡Hasta la próxima!

