

Berenjenas marinadas

Las berenjenas ofrecen un sabor sorprendente delicioso asadas, marinadas y estofadas, y van maravillosamente bien con especias un poco más fuertes.

Tiempo de preparación: 1 h. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 4 personas.

Ingredientes

500 g Berenjena
2 cda Hierbas aromáticas (tomillo, orégano, romero, perejil)
2 cda Zumo de limón
3 ud. Dientes de ajo
4 cda Aceite de oliva virgen extra
1 cdta Sal y pimienta

Preparación

Lavar las berenjenas, cortarlas en rodajas de ½ cm de ancho, salarlas, apilarlas en capas en un plato, cubrirlas con un segundo plato y ponerles peso (por ejemplo, una sartén de hierro) encima.

Dejar reposar durante al menos 30 minutos para eliminar el agua. Aclarar bien con agua y secar con un paño limpio.

Freír las rodajas individuales de berenjena en aceite de oliva caliente durante 2 minutos por cada lado y luego escurrirlas bien en papel absorbente.

Picar las hierbas y el ajo o mezclar las hierbas secas, añadir sal, pimienta, un poco de agua y aceite de oliva, sazonar con zumo de limón.

Colocar las rodajas de berenjena en capas en un plato llano y rociar cada capa con la mezcla

de hierbas y aceite.

Tapar y dejar en la nevera durante unas horas.