

Verduras escabechadas en aceite de oliva

Tiempo de preparación: 20 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Ingredientes

4 ud. Berenjenas
2 ud. Calabacines
2 ud. Pimientos rojos
500 ml Aceite de oliva virgen extra
2 Dientes de ajo
2 Ramitas de romero
Sal y pimienta
2 Ramitas de tomillo

Preparación

Cortar las berenjenas en cuarto y luego en rodajas finas. Cortar los calabacines en rodajas. Cortar los pimientos en tiras.

Calentar el aceite de oliva en una sartén, freír las verduras una a una y reservar.

Picar los dientes de ajo y saltearlos brevemente. Picar las hierbas y añadir. Incorporar el resto de las verduras y sazonar bien.

Verter todo uniformemente en tarros de conserva y dejar enfriar completamente.

Después verter el aceite de oliva, cerrar bien y guardar en un lugar fresco y oscuro.