

Recetario Chef Esteban & Amigos



* ANTIPASTO DE BERENJENA A LA VINAGRETA

Sencillamente exquisito, para brindarle a nuestros invitados un pasapalo genial y nutritivo.

Ingredientes:

4 berenjenas medianas, pueden ser 8 pequeñas

4 cucharadas de aceite de oliva (**preferiblemente**) (o de maiz)

1 Pan de canilla o campesino tostado y cortado en rebanadas

Vinagreta:

3 dientes de ajo machacados

1 cacharadas de orégano seco entero o 2 cucharadas de orégano fresco

Sal y pimienta negra molida al gusto

Taza de vinagre de vino o vinagre de manzana

Preparación:

Pelar las berenjenas y cortarlas en tiritas o julianas.

Sofreir en una sartén con aceite e retirando en la medida en que estén listas.

Cuando estén todas cocidas, mezclarlas en un recipiente de vidrio con el aceite de oliva, el vinagre de vino, los ajos machacados, el orégano seco, la sal y la pimienta al gusto.

Macerar durante dos días preferiblemente.

Si se seca la vinagreta, agregar más aceite de oliva.

Servir bien frío.

Rebanar el pan de canilla y tostar en el horno para acompañar.

Extra: Se conserva tapada en un recipiente de vidrio durante varios días. Puede servirlo como pasapalo, como entrada o en un bufé de acompañante.

Enlace Receta:

<https://chef.viserproject.com/index.php?go=receta/51/antipasto-de-berenjena-a-la-vinagreta>