

Será por recetas



Berenjenas orientales

Recetas de verduras, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 16/10/2012

Ingredientes

- 4 berenjenas
- 4 tomates maduros
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- Un puñado de piñones
- Un puñado de pasas de Corinto
- Aceite
- Sal

Elaboración

Cortar las berenjenas a lo largo de dos mitades y sacar su pulpa con cuidado de no romper la piel, dejando junto a esta algo así como un centímetro de espesor de su carne.

La pulpa que se ha extraído, deberá reposar cortada en dados y rociada de sal para que pierda su agua.

Poner las berenjenas en mitades sobre una fuente plana, refractaria al calor.

En una sartén, sofreír en aceite la cebolla rallada y el ajo picado, añadiendo los piñones y las pasas, y rápidamente los tomates pelados y troceados y las pulpas de berenjenas machacando con un tenedor hasta hacer una pasta bastante uniforme.

Una vez hayan cocido a fuego lento uno 10 minutos, después de salar al gusto, rellenar las berenjenas vacías con esta mezcla, y lo que le sobre de ella servir para rodearlas formando un lecho. Servir caliente.



Autor receta de Berenjenas orientales

Pedrito

 54 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 16/08/2012