



CAPONATA SICILIANA DE BERENJENAS

Ingredientes

- 1 kg de berenjenas
- 200 gramos de setas ostra
- 2 cebollas
- 3 ramas de apio
- 7 tomates pera
- 2 dientes de ajo
- 200 gramos de aceitunas verdes o negras
- 50 gramos de alcaparras
- 1 chorro de aceite de oliva
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- 1 chorro de vinagre de manzana
- 1 cucharadita de sal
- 1 pizca de pimienta negra
- 1 puñado de nueces

Preparación

- 1.** Corta las berenjenas en dados pequeños, las setas en trozos medianos, pica la cebolla, el puerro y el ajo, corta las aceitunas en rodajas y trocea las nueces. Escurre las alcaparras.
- 2.** Coloca la berenjena cortada en un recipiente y añade abundante cantidad de sal y un chorro de aceite. Remueve y déjalas reposar durante media hora para eliminar el amargor. Después, coloca las berenjenas en un escurridor y lávalas para quitar la sal. Deja que escurran bien.
- 3.** Corta 3 de los tomates en trozos medianos y tritura los 4 restantes. Calienta una cazuela con un chorro de aceite y sofríe la berenjena hasta que quede dorada. Añade el apio y las setas y remueve.
- 4.** En una sartén calienta un poco de aceite y pocha la cebolla durante unos 7-8 minutos. Incorpora la cebolla a la olla. En la misma sartén sofríe el ajo. Cuando empiece a dorarse incorpora el tomate triturado. Cocina el tomate durante 5-7 minutos hasta que empiece a espesar. Añade el resto de los tomates troceados y remueve.
- 6.** Incorpora el tomate a la olla con la berenjena, remueve y cocina durante varios minutos más.
- 7.** Mientras tanto, añade a la olla con la berenjena el azúcar, el vinagre, la sal, la pimienta, las aceitunas, las alcaparras y las nueces. Cocina 5 minutos más removiendo de vez en cuando. Tapa la olla y deja la caponata italiana reposar durante 10 minutos.

FUENTE [HTTPS://WWW.RECETASGRATIS.NET/](https://www.recetasgratis.net/)