



BERENJENAS DE ALMAGRO

Ingredientes

- 1 kg de berenjenas de Almagro
- 1/2 cabeza de ajos
- 500 ml de vinagre de vino suave
- 150 gr de pimientos asados
- 1/2 cucharada de pimentón dulce
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra
- 1/2 cucharada de comino molido
- Sal

Preparación

1º. Lavamos las berenjenas y les hacemos un corte en la base para luego rellenarlas con el pimiento.

2º. A continuación las ponemos a cocer en una olla grande con agua 10-12 minutos. Para evitar que floten y no se cuezan de forma homogénea, conviene ponerles un peso encima durante la cocción (tapadera, plato, etc).

3º. Mientras tanto, en un mortero machacamos los ajos, el aceite, el pimentón, el comino y los pimientos cortados en tiras (reservando algunos para el relleno) y un poquito de agua. Lo removemos todo hasta que nos quede una vinagreta.

4º. Una vez cocidas las berenjenas, las escurrimos y las rellenamos con un trozo de pimiento. Tradicionalmente se usaban palitos de hinojo, pero si no, con palillos de dientes.

5º. Se dejan macerar durante 3 días junto con la vinagreta. Se puede ir echando poco a poco vinagre y agua hasta conseguir el punto que más guste. A partir de los 3 días ya podemos comerlas. Deben de quedar cubiertas siempre.

[HTTPS://RECETASDECOCINA.ELMUNDO.ES/](https://recetasdecocina.elmundo.es/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG
COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA