

BERENJENAS EN ESCABECHE



INGREDIENTES:

- 6 Berenjenas firmes
- 2litro de agua
- 2 cebollas
- pimientos picantes o morrones
- 6 dientes de ajos
- 4 zanahorias
- 2 tazas de vinagre de vino blanco
- 4 tazas de aceite
- 2 cucharadas de sal gruesa
- granos de pimientas
- Hierbas a elección

ELABORACIÓN:

Lavar y cortar las berenjenas en cuartos a lo largo. En una cacerola colocar el agua con la sal gruesa, cuando llegue a punto ebullición colocar las berenjenas, hervirlas durante 5min. En otra cacerola colocar el aceite y rehogar las zanahorias, las cebollas y los ajos durante unos 10 min. Incorporar el vinagre, la pimienta, las hierbas y retomar el hervor. Por ultimo agregar las berenjenas y cocinar 5 min. más.

Envasar en caliente en frascos previamente esterilizados. Tapar y esterilizar durante 30 min.

Se recomienda esperar por lo menos unas 48 hs. Para empezar a consumirlo.

Dura 3 meses.