

# Ensalada marroquí con berenjena



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Diana1979



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 Berenjeanas
- 3 Tomates
- Aceite de oliva
- 2 dientes de Ajos
- 1 cucharadita de Pimentón
- 1/2 cucharadita de Comino molido
- 1/4 cucharadita de Cayena molida
- 2 cucharaditas de Cilantro
- 2 cucharaditas y 1/2 de Zumo de limón

## Preparación:

### Paso 1

Pelamos las berenjenas y las cortamos en rodajas no muy gruesas, las salamos y las dejamos en un escurridor durante unos 20 minutos para que pierdan el amargor.

### Paso 2

Pelamos los tomates y los cortamos en cuadraditos pequeños.

### Paso 3

Freímos las berenjenas en una sartén con aceite caliente y luego las ponemos sobre papel absorbente para que dejen el aceite sobrante.

#### **Paso 4**

*En el aceite que nos queda (si no queda porque las berenjenas absorben muchos aceite, añadimos un chorrito pequeño) doramos el ajo picado. Después añadimos el tomate, el pimentón, el comino y la cayena y revolvemos bien. Añadimos las berenjenas y lo dejamos todo cocer, aplastando todo con una cuchara de madera.*

#### **Paso 5**

*Cuando se haya consumido casi todo el líquido añadimos el zumo de limón y el cilantro, rectificamos de sal y pimienta y podemos servir en caliente o templado.*