

Berenjenas con Tomate y Gambas



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Añado unos picos de pan para acompañar.

Descripción:

Entrante sencillo y sano.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 Berenjena mediana
- 1/2 de Cebolla
- un puñadito de Gambas peladas
- un puñadito de Tomatitos cherry
- 1 chorrito de Vino blanco
- 1 pizca de Azúcar
- al gusto de Orégano
- al gusto de Albahaca
- al gusto de Pimienta negra
- 1 chorrito de Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Lavar bien la berenjena y quitarle los extremos para después trocearla en cuadraditos. Picamos también la cebolla y cortamos por la mitad los tomatitos. Si usamos gambas congeladas las tenemos que descogelar con anterioridad, yo las suelo hervir con un poco de sal.

Paso 2

En una sartén con aceite caliente echamos la cebolla y unos minutos después añadimos la berenjena. Lo cocinamos a fuego medio hasta que veamos que la verdura esté blandita. Sazonar con pimienta negra, orégano y albahaca al gusto

Paso 3

En otra sartén aparte calentamos aceite y echamos las gambas y los tomatitos a los que añadimos una pizca de azúcar.

Paso 4

Dejamos cocinar todo unos minutos. Después añadimos los tomatitos y gambas a la berenjena y la cebolla y mezclamos bien. Por último regamos con un chorrito de vino blanco, bajamos el fuego y lo dejamos reducir unos minutos. Salpimentamos al gusto.