

# Espaguetis con berenjena y tomate



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

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 400 g de espaguetis
- 2 berenjenas
- 5 tomates
- 1 ajo
- Perejil
- Aceite de oliva
- Sal
- Azúcar

**Preparación:**

## **Paso 1**

*Lavar las berenjenas, cortarlas en tacos, salarlas y reposar 1 h para que suelten líquido. Lavar con agua fría y escurrir. Poner una sartén al fuego con 5 cucharadas de aceite y las berenjenas escurridas y freír a fuego suave 7 min. Retirar y reservar. Pelar y picar el ajo y los tomates. En la misma sartén, poner el diente de ajo picado, los tomates pelados, perejil y un poco de sal y una cucharadita de azúcar. Dejar al fuego 10 min y luego incorporar las berenjenas y dejar al fuego 5 minutos más. Poner una olla con abundante agua al fuego. Cuando empiece a hervir, añadir los espaguetis y cocer; luego, no escurrir mucho el agua de la cocción. Servir la pasta con la salsa de berenjenas y tomate.*