

# Berenjenas con Tomate y Gambas



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

**Creador:** Diana1979 **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**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.*