Caviar de berenjenas

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

Creador: Yess **Recetizador:** Paloma Luque Ro



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio
El truco de esta receta:
Servir acompañada de tostadas pequeñas.

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 400 gr de Berenjenas
- 2 Ajo
- 1/2 l. de Zumo de limón
- Aceite oliva
- Sal
- Pimienta
- Pimentón dulce o picante

Preparación:

Paso 1

Lavar las berenjenas y cortar en dados de un 1cm x 1cm. En una olla poner a hervir abundante agua con una cucharada de sal, en la que coceremos las berenjenas durante 15min. tras los cuales las sacamos y las dejamos escurrir.

Paso 2

Mientras, en una sartén calentamos 4 o 5 cucharadas de aceite de oliva, al que añadiremos cuando esté bien caliente los tomates troceados sin piel, los ajos picados finalmente, el perejil, el comino en polvo, el pimentón dulce, el zumo del medio limón, sal y pimienta al gusto. Si se desea un toque picante se puede poner el pimentón picante.