Espaguetis con berenjena y tomate

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura



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.