Ensalada marroquí con berenjena

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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Elenahmartin



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 Berenjeanas
- 3 Tomates
- Aceite de oliva
- 2 dientes de Ajos
- 1 cucharadita de Pimentón
- 1/2 cucharadita de Comino molido
- 1/4 cucharadita de Cayena molida
- 2 cucharaditas de Cilantro
- 2 cucharaditas y 1/2 de Zumo de limón

Preparación:

Paso 1

Pelamos las berenjenas y las cortamos en rodajas no muy gruesas, las salamos y las dejamos en un escurridor durante unos 20 minutos para que pierdan el amargor.

Paso 2

Pelamos los tomates y los cortamos en cuadraditos pequeños.

Paso 3

Freímos las berenjenas en una sartén con aceite caliente y luego las ponemos sobre papel absorbente para que dejen el aceite sobrante.

Paso 4

En el aceite que nos queda (si no queda porque las berenjenas absorben muchos aceite, añadimos un chorrito pequeño) doramos el ajo picado. Después añadimos el tomate, el pimentón, el comino y la cayena y revolvemos bien. Añadimos las berenjenas y lo dejamos todo cocer, aplastando todo con una cuchara de madera.

Paso 5

Cuando se haya consumido casi todo el líquido añadimos el zumo de limón y el cilantro, rectificamos de sal y pimienta y podemos servir en caliente o templado.