

BERENJENAS EN ESCABECHE

INGREDIENTES:

- 2 ó 3 docenas de berenjenas
- 1,5 litros de vinagre blanco o de vino
- 1 cucharadita de pimienta en grano
- 2 ó 3 hojas de laurel partidas
- 1 cabeza de ajo
- Tomillo, a gusto
- Orégano, a gusto
- Ají picante molido, a gusto
- ½ litro de **Aceite Copisi Scelto**
- Sal gruesa

PREPARACIÓN:

Lavar bien las berenjenas y sacarles el tronquito. Cortarlas en cuatro a lo largo, colocarlas en un colador de fideos y espolvorearlas con sal gruesa, dejándolas así una hora (como mínimo). Poner en una cacerola un litro y medio de vinagre y colocar sobre el fuego. Añadirle pimienta en grano y laurel. Agregar las berenjenas, y cuando suelte el hervor, retirarlas. Sacarles el vinagre y dejarlas entibiar. Poner en un frasco de vidrio una camada de berenjenas, ajo machacado, muy poquito tomillo, orégano y ají picante molido. Rociar con **Aceite Copisi Scelto**, poner otra capa de berenjenas, ajo, orégano, ají picante, otro poco de **Aceite Copisi**, otra vez berenjenas y así hasta llenar el frasco, cubriendo todo con aceite. Tapar cuando está bien frío y guardar. Estas berenjenas son exquisitas para acompañar bifes, asados, hamburguesas o simplemente como plato de entrada.

Nota: Al colocar el vinagre en la cacerola puede agregarse 1/2 litro de agua si se desea.



COPISI
Scelto