

Ingredientes

- Berenjenas jóvenes, todavía verdes y de pequeño tamaño
- Aceite de girasol
- Vinagre
- Ajos
- Sal
- Pimentón
- Comino
- Pimiento rojo (opcional)
- Laurel (opcional)

Berenjenas de Almagro

Preparación

Las berenjenas se cuecen limpias y se parten por la mitad. Después, pueden rellenarse con pasta de pimiento y se atraviesan con palos de hinojo. Por último, se introducen en vinagre con los ingredientes de condimentación hasta que estén listas para el consumo, generalmente unos tres días.



Receta: Juani