Berenjenas en vinagre

Nombre de la receta

Berenjenas en vinagre

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

20

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Aperitivo de berenjenas en vinagre fáciles

Lugar originario de la receta

España

Ingredientes

- 3 Kilos de berenjenas forradas pequeñas
- 3 pimientos (verdes o rojos)
- 3 tomates
- 2 vara de hinojo
- 2 cabeza de ajos

- 2 cucharadas soperas de comino molido
- 2 cucharadas soperas de comino en grano
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce
- 1 guindilla grande
- 1 puñado de sal
- 1 vaso de vinagre
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 1 pizca de colorante alimentício

Pasos

1 Para preparar nuestras ricas berenjenas en primer lugar necesitamos una olla grande. En ella vamos echando las berenjenas una vez lavadas y limpias de puntas y cortamos los rabos hasta la parte tierna (como se ven en la foto). Debemos rajarlas por la mitad pero sin llegar a partirlas en dos partes.

2 Encima de las berenjenas ponemos los pimientos troceados grandes, al igual que los tomates. También cortamos en trozos las varas de hinojo y las añadimos.

3 Ahora aliñamos con el comino molido, el pimentón, el laurel, la pizca de colorante, el aceite y la guindilla partida en trozos. Añadimos la sal y si queremos podemos echar dos pastilla de caldo.

4 A continuación las cubrimos de agua y colocamos por encima papel de cocina absorbente tapándolas o un paño de cocina. Esto hace que no se ennegrezcan las berenjenas. Antiguamente se les ponía para este mismo uso hojas de parra.

5 Las ponemos a cocer cuidando que no rebose el agua y esperamos hasta que estén tiernas, tardarán unos 30 minutos aproximadamente según el fuego. Deben quedar con caldo para que cojan los aliños.

6 En un mortero ponemos el comino en grano y lo majamos bien. A continuación majamos los ajos pelados y cortados y añadimos el vinagre. Vertemos el majado sobre las berenjenas y movemos la olla con movimientos envolventes para que se mezcle bien el majado con las berenjenas.

7 Ya tenemos preparadas nuestras berenjenas, pero aún no se pueden comer pues deben permanecer un mínimo de 24 horas para que cojan el sabor. Una vez frías se pueden meter en recipientes con su caldo y se conservan en frigorífico durante bastante tiempo. ¡A disfrutarlas!

Observaciones o consejos

La receta tradicional de berenjenas en vinagre en Los Pedroches se hacían de manera diferente. Se cocían las berenjenas y después se partían por la mitad introduciéndoles un poco de majado y pimiento asado. Se pinchaba con un palillo de hinojo y se dejaban reposar mínimo 2 días. Tenían un sabor muy bueno, pero haciéndolas de esta manera hacemos que cojan todos los sabores durante la cocción. Riquísimas las que comíamos de manera tradicional de jóvenes en el bar Churique.

Autor

Matilde Linares