

Receta de Caponata Siciliana con Almendras y Huevos

31 Jul 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de origen italiano, es muy parecida a nuestro pisto manchego pero con algunas variantes, espero que os guste

Ingredientes

- Berenjenas (dos)
- Apio bien pelado (dos ramas)
- Calabacinos (dos)
- Pimiento morrón (uno)
- Tomates pelados (tres o cuatro)
- Cebolla (una)
- Aceitunas negras o verdes (unos 60grs)
- Alcaparras (unos 50grs)
- Almendras peladas y picadas (40grs)
- Manzana cortada en cuadraditos (una)
- Vinagre
- Azúcar (unos 40grs)
- Canela y clavo en polvo
- Sal
- Aceite de oliva
- Huevos cocidos (dos o tres)

Modo de Preparación

1. Cortar las berenjenas en cuadraditos y ponerlas en un bol con agua y sal durante una media hora para que suelten el amargor
2. Trocear el apio, los calabacinos, el pimiento y los tomates y reservar
3. Poner bastante aceite en una cacerola a calentar, escurrir las berenjenas y secarlas, dorarlas en el aceite y sacarlas a escurrir sobre papel de cocina
4. En el mismo aceite, dorar el apio y los calabacinos y sacar a escurrir
5. Añadir un poco mas de aceite y pochar la cebolla picadita, añadir el pimiento y los tomates troceados, pasados unos ocho o diez minutos, añadir las aceitunas, las alcaparras, las almendras, la manzana, un poco de vinagre y el azúcar
6. Dejar cocer unos quince o veinte minutos y echar un poco de canela, clavo molido y un poco de sal
7. Añadir las berenjenas, los calabacinos y el apio, remover y dejar unos cinco minutos más

Caponata Siciliana con Almendras y Huevos

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

8. Servir en una fuente y decorar con los huevos cocidos partidos en rodajas y.....buen provecho!!!
