

Receta de Ensalada de Berenjenas Marinadas

26 Ene 2018



Buenos días a tod@s, para este viernes y aunque el tiempo está fresquito, os dejo una rica receta de **Ensalada de Berenjenas Marinadas**, la podéis tomar fresquita o templada como más os guste, de cualquier forma resulta muy rica y seguro que os va a gustar.

Ingredientes

- Berenjenas (una o dos)
- Sal
- Aceite de oliva
- Vinagre balsámico
- Zumo de un limón
- Perejil o cilantro
- Ajo (un diente)
- Pimienta
- Canónigos u otras lechugas (una bolsa)
- Tomates cherrys
- Queso feta
- Fruta fresca picada

Modo de Preparación

1. Cortar las berenjenas en rodajas finas y ponerles sal, dejar en un escurridor una media hora
2. Enjuagar bien y hacerlas a la plancha
3. Preparar una marinada mezclando 3 cucharadas de aceite de oliva, 1/2 cucharada de vinagre balsámico, el zumo de un limón, un poco de perejil o cilantro y un diente de ajo picadito, mezclar bien todo
4. Poner en una fuente los canónigos u otras lechugas, los tomates troceados y encima colocar las berenjenas, rociarlas con un poco de sal y pimienta
5. Cubrir con la marinada preparada y poner unos trozos de queso feta y si queréis unas frutas frescas picadas por encima
6. Servir fría o templada como más os guste y....buen provecho!!!