TORO DE PIEDRA

Berenjenas

asadas con caponata de higos.

INGREDIENTES

- 1 berenjena grande.
- 1 cebolla morada en rodajas.
- 8 tomates cherry.
- 150 ml de aceite de oliva.
- 3 dientes de ajo.
- 50 ml de vinagre de vino tinto.
- 1 cucharada de miel.
- 6 higos frescos.
- 1 taza de aceitunas verdes descarozadas.
- 2 cucharadas de alcaparras.
- 3 cucharadas de perejil picado.
- 1 cucharada de orégano.
- ½ taza de frutos secos.
- Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

RECETA VEGETARIANA

Lavar y cortar las berenjenas en rodajas.
Corte los tomates en cuartos o mitades.
Rocíe con aceite oliva, sal y pimienta el tomate, la cebolla y la berenjena.
Lleve a la plancha caliente: Berenjena 8 minutos por lado.
Cebollas 4 minutos por lado. Tomates 2 minutos.
El ajo picado fino, mezclelo con la miel, el aceite de oliva restante, el vinagre y mezcle .
Corte los higos en dados, agregue las aceitunas picadas, junto con las alcaparras.
En una fuente coloque todos los ingredientes, rocíe con el aliño y deje reposar por 30 minutos.
Decore con perejil picado.

* Para quitar el amargor de las berenjenas, ya cortadas coloquelas en agua con hielo por unos
10 minutos.

Nuestro Carignan Gran Reserva es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.