

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

ENSALADAS

BERENJENAS AL BARBECUE

INGREDIENTES:

- 4 Berenjenas
- 2 Cucharadas de aceite
- 1 Cucharada de vinagre
- 1 Cucharada de orégano
- 1 Cucharada de mantequilla
- 1/2 Cucharada de sal
- 1/4 Cucharada de pimienta

PREPARACION PARA EL ADOBO:

Junta el aceite, el vinagre, la sal, el orégano y la pimienta. Viértelo en un recipiente (bowl).

PREPARACION DE LA ENSALADA:

Corta las berenjenas por la mitad y quítales las semillas. Luego, péralas y colócalas encima del adobo. Déjalas macerar por una hora. Finalmente, ásalas en la parrilla untándoles constantemente adobo. Puede cortarlas antes de servir las.