



- 
- 2 albergínies
  - 4 cullarades d'oli d'oliva
  - 2 dents d'all picats
  - 1 cullarada de farigolas
  - Suc de llimona
  - Sal
  - Pebre

- 2 berenjenas
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de tomillos
- Zumo de limón
- Sal
- Pimienta

- 
- Talla les albergínies a meitats
  - Pica l'all
  - Fes-li 3 talls a la polpa de les albergínies
  - Col·loca les abreginies cap per avall
  - Afegir un rajolí d'oli
  - Afegir l'all picat, sal, pebre i les farigoles
  - Cobreix-ho amb paper film i deixa-ho macerar per dues hores
  - Passat el tempo, enforar les albergínies a 180 C per 45 minuts
  - Treu les albergínies i fes-les volta
  - Aboca el suc de llimona a sobre
  - Torna a enforar per 15 minuts més
  - Treu i emplata

- Corta las berenjenas a mitades
- Pica el ajo
- Hazle 3 cortes en la pulpa de las berenjenas
- Coloca las abreginías boca abajo
- Añadir un chorrito de aceite
- Añadir el ajo picado, sal, pimienta y los tomillos
- Cúbrelo con papel film y déjalo macerar por dos horas
- Pasado el tempo, hornear las berenjenas a 180 C por 45 minutos
- Saca las berenjenas y dalas vuelta
- Vierte el zumo de limón encima
- Vuelve a hornear por 15 minutos más
- Saca y emplata

{gallery}articulos/canaltv/cuinaixat/alberginiesmacerades{/gallery}

{youtube}u3TBNaYgQCo{/youtube}





**Casal Català**  
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat  
de Catalunya**



**Comunitats  
Catalanes  
de l'Exterior**

producció





## Albergínies Macerades

### Cuina i Xat

cuina mediterrània

amb  
Nieves Tuset

novembre  
diumenge 07  
11:00



Premier



Casal Català  
de Guayaquil

Radio/TV