

Escrito por Nieves Tuset i Kathy Santamaría
Domingo, 07 de Noviembre de 2021 11:00



-
- 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

Escrito por Nieves Tuset i Kathy Santamaría
Domingo, 07 de Noviembre de 2021 11:00

-
- Talla les albergínies a meitats
 - Pica l'all
 - Fes-li 3 talls a la polpa de les albergínies
 - Col·loca les abregínies 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

Escrito por Nieves Tuset i Kathy Santamaría
Domingo, 07 de Noviembre de 2021 11:00

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

{youtube}u3TBNaYgQCo{/youtube}





Casal Català
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**



**Comunitats
Catalenes
de l'Exterior**

producció



Escrito por Nieves Tuset i Kathy Santamaría
Domingo, 07 de Noviembre de 2021 11:00



Cuina i Xat
cuina mediterrània

amb
Nieves Tuset

novembre
diumenge 07
11:00

Premier   
Casal Català
de Guayaquil
Radio/TV

Albergínies Macerades