



Caviar de berenjena muy fácil

Descripción

[vc_row][vc_column][vc_column_text]¿A quién no le pasó no tener ni idea de qué preparar de picada para unos amigos? Solemos querer proponer varias opciones para variar un poco, pero entonces toca tener recetas rápidas y fáciles de hacer. ¿Y qué tal si además se puede preparar con antelación? Tengo la receta perfecta, y siempre queda muy bien. Se puede usar como salsa para el aperitivo, en un bocadillo... Es el caviar de berenjena.

Receta del caviar de berenjena

2-3 pers

Preparación 10 min

Cocción 20 min

Nivel fácil

Ingredientes

- 1 berenjena grande
- 1 diente de ajo
- 1 filete de aceite de oliva
- 1 cuchara sopera de jugo de limón
- sal
- pimienta

Paso a paso

1. Primero, prender y precalentar el horno a 200°C.
2. Lavar y cortar la berenjena en dos, en el sentido de la longitud. Después, hacer unas incisiones (3 a 4) en la pulpa de cada mitad de berenjena. Permitirá que se cocine mejor.
3. Pelar el diente de ajo, cortar en dos e insertar el ajo en las incisiones de la berenjena.
4. Hornear por unos 20 min. Una vez cocidas (las berenjenas tienen que ser blanda), sacarlas del horno y rascar la pulpa con una cuchara para sacarla de la piel (no importa si quedan unos pequeños pedazos de piel).
5. Finalmente, licuar la pulpa de berenjena con el ajo, el aceite, el limón y salpimentar a gusto. Servir frío.

default watermark

Caviar de berenjena: trucos

- El caviar de berenjena se conserva muy bien unos días en la nevera.
- Muchas veces, hago una cantidad importante de caviar de berenjena y lo congelo, sea en cubiteras o en frascos de vidrio. Así lo puedo descongelar cuando lo necesito, y queda como si fuera fresco.
- Me gusta también usar el caviar de berenjena en una tostada, con queso (por ejemplo queso tipo feta, como en la foto) o con fiambre.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]

¿A quién no le pasó no tener ni idea de qué preparar de picada para unos amigos? Solemos querer proponer varias opciones para variar un poco, pero entonces toca tener recetas rápidas y fáciles de hacer. ¿Y qué tal si además se puede preparar con antelación? Tengo la receta perfecta, y siempre queda muy bien. Se puede usar como salsa para el aperitivo, en un bocadillo... **Es el caviar de berenjena.**

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»2126? img_size=»full» onclick=»zoom»][vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta del caviar de berenjena

[/vc_column_text]/[vc_column]/[vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]

2-3 pers

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]

Preparación 10 min

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Cocción 20 min[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Nivel fácil[/vc_column_text]/[vc_column]/[vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1581873184401{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 1 berenjena grande
- 1 diente de ajo
- 1 filete de aceite de oliva
- 1 cuchara sopera de jugo de limón
- sal
- pimienta

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Primero, prender y precalentar el horno a 200°C.
2. Lavar y cortar la berenjena en dos, en el sentido de la longitud. Después, hacer unas incisiones (3 a 4) en la pulpa de cada mitad de berenjena. Permitirá que se cocine mejor.
3. Pelar el diente de ajo, cortar en dos e insertar el ajo en las incisiones de la berenjena.
4. Hornear por unos 20 min. Una vez cocidas (las berenjenas tienen que ser blanda), sacarlas del horno y rascar la pulpa con una cuchara para sacarla de la piel (no importa si quedan unos pequeños pedazos de piel).
5. Finalmente, licuar la pulpa de berenjena con el ajo, el aceite, el limón y salpimentar a gusto. Servir frío.

[/vc_column_text]/[vc_column]/[vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Caviar de berenjena: trucos

- El caviar de berenjena se conserva muy bien unos días en la nevera.

- Muchas veces, hago una cantidad importante de caviar de berenjena y lo congelo, sea en cubiteras o en frascos de vidrio. Así lo puedo descongelar cuando lo necesito, y queda como si fuera fresco.
- Me gusta también usar el caviar de berenjena en una tostada, con queso (por ejemplo queso tipo feta, como en la foto) o con fiambre.

```
[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][vc_column width=»2/3?»][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]
```

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

```
[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?»][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1581872991802-badabbdbbe00551bdd42a77c342611b2-10? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»][/vc_column][/vc_row]
```

CATEGORY

1. Aperitivo
2. Rincón salado

POST TAG

1. receta express
2. sin lactosa

Categoría

1. Aperitivo
2. Rincón salado

Etiquetas

1. receta express
2. sin lactosa

Fecha de creación

20/11/2019

Autor

admin