

Taquitos de berenjena con tomate

Tempo di preparazione: 75 min

Dificultad: Medio

Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra:
- Albahaca: unas hojas
- Berenjena: 1
- Dientes de ajo: 2
- Sal:



Preparación

Enjuagar las berenjenas, secarlas cuidadosamente y cortarlas en dados.

Poner los dados de berenjena en un escurridor, echar sal y dejarlas reposar durante una hora aproximadamente para que pierdan el agua.

Una vez escurridos los taquitos, exprimirlos y freírlos en abundante aceite de oliva virgen extra.

Cuando hayan adquirido un atractivo color dorado tostado, escurrirlos y ponerlos a secar sobre una hoja de papel de cocina absorbente.

En una sartén limpia, sofreír el ajo, y cuando esté dorado, añadir el **Tomate escurrido Pomì**.

Pasados unos instantes, añadir las berenjenas y saltear unos minutos en la sartén a fuego vivo.

Ajustar la sal y decorar con un buen puñado de albahaca picada.

For this recipe we used:

Tomates Finamente Picados 250 gr

