

Taquitos de berenjena con tomate



Tiempo de preparación: 75 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate escurrido 500g 250 gr
- Aceite de oliva virgen extra
- Albahaca unas hojas
- Berenjena 1
- Dientes de ajo 2
- Sal

Para esta receta hemos usado:



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 Pomi**.

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.