

Berenjenas y alcachofas fritas

Para 4-6 personas

600 g de berenjenas

200 g de alcachofas

1 pimiento rojo

2 limones

1 cucharadita
de pimentón dulce

Pimienta recién molida

2 dientes de ajo

Sal

1 pizca de pimienta cayena

1 cucharadita de perejil picado

Aceite de oliva

Cilantro verde para decorar

Tiempo de preparación
y cocción:

aprox. 1 hora y media

Sírvase:

es un plato muy rico como
entrante o como ensalada.

Servirlo con vino
blanco seco.



1 Cortar las berenjenas en rodajas de $\frac{1}{2}$ cm de grosor. Sazonarlas con sal por las dos caras y dejarlas reposar 30 minutos.



3 Salsa: Mezclar bien en una fuente el zumo de medio limón, el polvo de pimienta, la pimienta cayena, el pimentón, la sal y el aceite de oliva.



5 Se secan las rodajas de berenjena y se fríen hasta dorarlas por los dos lados en una sartén con aceite de oliva. Se deja escurrir el aceite colocando las rodajas sobre papel de cocina.



2 Se quitan las hojas duras de las alcachofas, se cortan las puntas y se les extraen las pajitas del interior. Se cortan en cuartos y se ponen en agua con limón.



4 Vaciar el pimiento y cortarlo en aros finos mezclándolo después con la salsa.



6 Freír las alcachofas con el ajo en una sartén unos 8 min. removiendo. Colocar las berenjenas y las alcachofas sobre los platos y condimentarlo con la salsa. El plato se puede presentar adornado con el perejil picado, las hojas de cilantro y gajos de limón.

