

- 2 alberginies
- 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

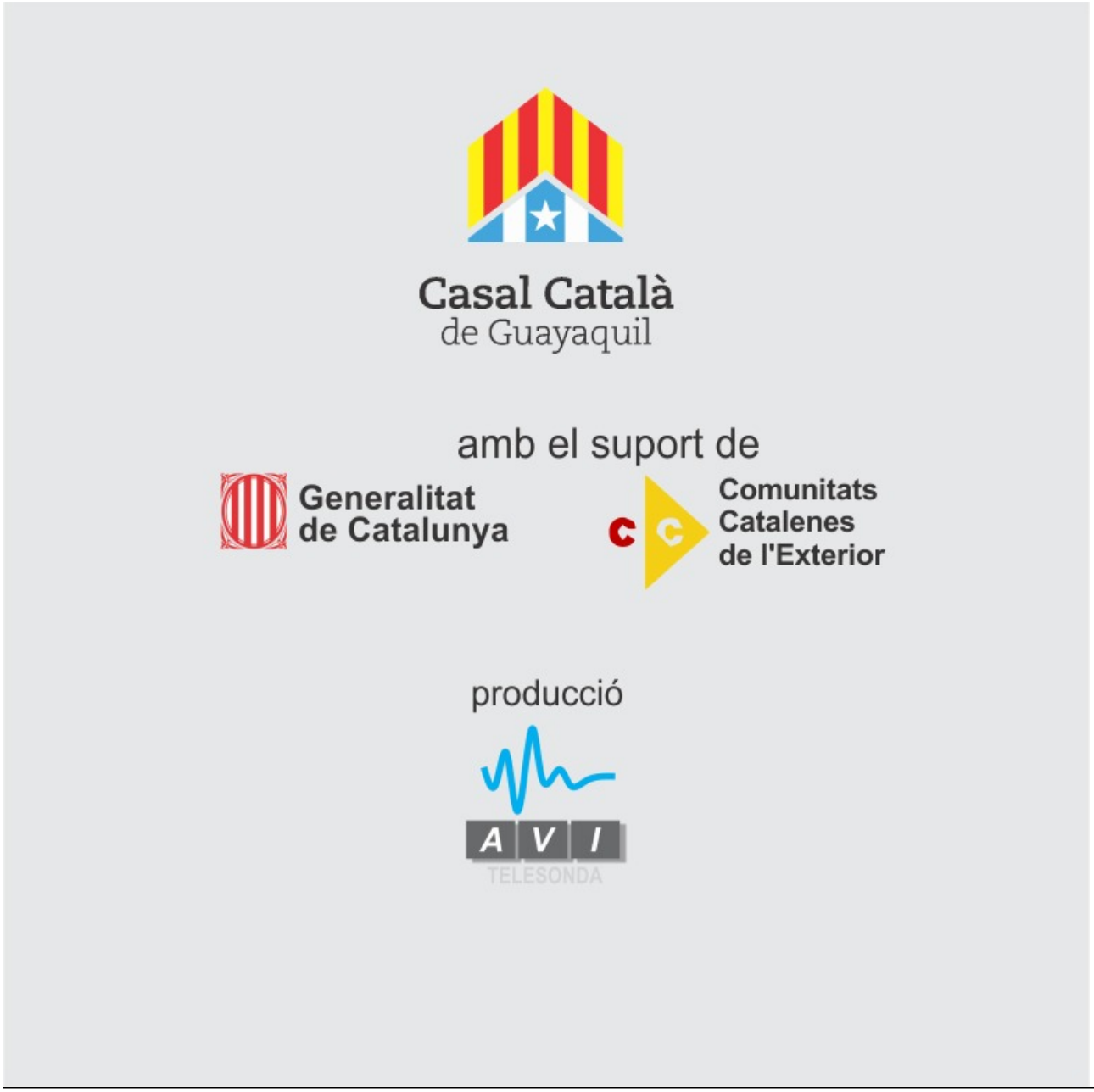
- Talla les albergínies a meitats
- Pica l'all
- Fes-li 3 talls a la polpa de les albergínies
- Col·loca les abreginies cap per avall
- Afegir un rajolí d'oli
- Afegir l'all picat, sal, pebre i les farigoles
- Cobreix-ho amb paper film i deixa-ho macerar per dues hores
- Passat el tempo, enfornar les albergínies a 180 C per 45 minuts
- Treu les albergínies i fes-les volta
- Aboca el suc de llimona a sobre
- Torna a enfornar 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

{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
AVI
TELESONDA


Cuina i Xat
cuina mediterrània
amb
Nieves Tuset
novembre
diumenge 07
11:00
Albergínies Macerades
Premier
Casal Català
de Guayaquil
Radio/TV