

## Bruschetta de berenjena asada



**Tempo di preparazione:** 85 min

**Dificultad:** Medium

## Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra: al gusto
- Agua: ½ taza
- Ajo picados: 4 dientes
- Berenjena: 1 (alrededor de 500 gramos) pelada y cortada en cubos
- Cebollas amarillas picadas: 1 taza (unos 150 gramos)
- Copos de pimienta roja triturados: ½ cucharadita
- Crostini o pan de molde tostado: para servir
- Hojas de menta fresca picadas: 2 cucharaditas
- Hojas de perejil fresco picadas: ½ taza
- Orégano seco: 1 cucharadita
- Pimienta negra: 1 cucharadita
- Piñones tostados (opcional): para decorar
- Sal Kosher: al gusto
- Vinagre blanco destilado: 2 cucharaditas

## For this recipe we used:

Tomates Troceados 1 ¼ de taza



## Preparación

Esta abundante y sabrosa bruschetta de berenjena asada con tomates picados Pomì es el **aperitivo perfecto**. Vegana y sin gluten.

1. Colocar la berenjena cortada en cubos en un colador grande sobre el fregadero. Espolvorear con sal y dejar reposar durante unos 30 minutos.
2. Calentar el horno a 220 grados Celsius. Secar las berenjenas y colocarlas en una bandeja de horno. Rociar unas 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra y dar una buena sacudida a las berenjenas para cubrir las. Extender formando una sola capa. Cubrir con papel de aluminio y asar en el horno caliente durante unos 15 minutos o hasta que la berenjena esté tierna.
3. Mientras la berenjena se asa, en una sartén, calentar 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra a fuego medio hasta que brille pero no humee. Añadir las cebollas picadas y cocinar durante 4 o 5 minutos, removiendo de vez en cuando. Añadir el ajo y cocinar durante 1 minuto, removiendo regularmente hasta que esté fragante pero no dorado.
4. Añadir los tomates picados Pomì y ½ taza de agua. Sazonar con sal, luego añadir pimienta, orégano y copos de pimienta roja triturados. Remover para mezclar.
5. Llevar la salsa a ebullición, luego reducir el fuego a bajo. Tapar y dejar cocinar a fuego lento durante unos 10 minutos.
6. Añadir la berenjena asada a la salsa que se está cocinando a fuego lento. Remover para mezclar. Dejar cocinar a fuego lento otros 15 minutos aproximadamente, removiendo de vez en cuando (añadir un poco de agua si es necesario).
7. Retirar del fuego. Incorporar el vinagre blanco, el perejil fresco y la menta.
8. Pasar la bruschetta de berenjena a un cuenco para servir. Servir caliente o a temperatura ambiente con crostini o pan tostado. ¡A disfrutar!

Receta de Suzy Karadsheh de [TheMediterraneanDish.com](https://www.themediterraneanDish.com)