

Berenjenas adobas

Ruralmur

ruralmur@regmurcia.com

<https://ruralmur.com/articulo/638/berenjenas-adobas>

Dirección: [Región de Murcia](#)



INGREDIENTES:

Berenjenas pinchosas, ajos, limón, guindilla, sal, vinagre, aceite de oliva.

ELABORACIÓN: Se limpian de espinas y se corta el rabo de las berenjenas dejando un trocito, se parten en cruz hasta la mitad, se van poniendo en agua hasta tener todas limpias así; perder su amargor y no se oxidan. Se ponen a cocer con sal y un limón partido, para que salgan blancas.

Un par de guindillas y se coloca un plato sobre ellas para que no floten, se cuecen 10 minutos.

Se apartan se retira el limón. Se machacan los ajos y se echan junto con un vasito de vinagre y un chorro de aceite de oliva en el mismo agua de cocer.

Dejar macerar dos días y a comer.

Berenjenas adobas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/yxbgqn4l>

Berenjenas adobas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/yxbgqn4l>

Berenjenas adobas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/yxbgqn4l>

Berenjenas adobas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/yxbgqn4l>

Berenjenas adobas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/yxbgqn4l>

Berenjenas adobas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/yxbgqn4l>

Berenjenas adobas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/yxbgqn4l>

Berenjenas adobas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/yxbgqn4l>

Berenjenas adobas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/yxbgqn4l>

Berenjenas adobas

[Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)
<https://tinyurl.com/yxbgqn4l>