

## ENSALADA DE BERENJENA Y CALABACÍN.

Rendimiento: 8 personas.

Ingredientes:

2 berenjenas.

2 Calabacines.

1 pimiento rojo, uno verde, uno amarillo.

1 Cebolla grande o dos pequeñas.

2 tomates pera.

Un puñado de aceitunas Gordal sin hueso (pueden ser también negras o manzanilla sin hueso).

1 Cucharada de vinagre de vino o manzana.

2 Cucharadas de aceite de oliva virgen extra.

Sal al gusto.

Opcional: edulcorante o azúcar o miel, hierbas orégano o albahaca.

Preparación:

- Lava muy bien todos los vegetales con agua y jabón, porque la piel se va a consumir.
- Corta las berenjenas y el calabacín en cubos grandes.
- Los pimientos y las cebollas en cuadros grandes también.
- El tomate a lo largo en tiras y las aceitunas en rodajas.
- Saltea las berenjenas y el calabacín individualmente en la sartén con un chorrito de aceite hasta que estén cocidos y dorados.
- Colócalos todos juntos en un bol.
- Saltea los pimientos y las cebollas también individualmente en la sartén con un chorrito de aceite dejándolos más bien crujientes.
- Colócalos en el bol junto con las berenjenas y el calabacín.
- Agrega el tomate y las aceitunas ya cortadas.
- Adereza con aceite, vinagre y si te gusta el toque agridulce agrega el endulzante de tu preferencia.
- Opcionalmente puedes agregar algunas hierbas.
- Esta ensalada se puede servir fría o caliente.