

## Ensalada de berenjenas y pimientos.

### Ingredientes:

2 berenjenas medianas.

2 pimientos rojo.

½ taza de aceite de oliva virgen extra.

1 cucharadita de ajo en polvo.

1 cucharadita de orégano.

¼ de cucharadita de sal.

### Preparación:

- Lavar muy bien las berenjenas y los pimientos.
- Colocarlos sobre una bandeja de horno forrada con papel de aluminio.
- Hornear los vegetales en un horno precalentado a 180° C / 350° F por 30 minutos o hasta que al pincharlos estén suaves sobre todo la berenjena.
- Al sacarlo del horno, cubrir los vegetales con papel de aluminio y esperar a que enfríen casi por completo.
- Retirar los tallos y la piel de las berenjenas.
- Cortar rebanadas de 1 centímetro aproximadamente, luego tiritas y luego cada tira en tres trozos que sea una porción comestible.
- A los pimientos retirar la piel, el tallo y todas las semillas y cortarlos mas o menos del mismo tamaño que se cortaron las berenjenas.
- Preparar el aderezo uniendo todos los ingredientes en un bol.
- Comenzar aderezando las berenjenas unos minutos antes de servir para que tome el sabor del aderezo.
- Colocar en una bandeja capas de berenjena y pimientos, alternadamente.
- Antes de servir se puede agregar un poco más de aderezo.
- Esta ensalada se puede consumir tibia o fría.