

CAPONATA SICILIANA O ENCURTIDO DE BERENJENAS

Ingredientes

- 7 Berenjenas (escójelas largas y flacas)
- 2 cebollas medianas
tomates (pelados)
- 2 cebollas medianas
- 1 corazón de apio (la parte blanca)
- 3 hojas de laurel
ajo al gusto
sal - azúcar - vinagre
- 4 ajíes (verdes-rojos)

Procedimiento

No pele las berenjenas, córtelas en forma de dados, y colóquelas en un colador (el de macarrones por ejemplo) con bastante sal gruesa, para que pierdan el amargo, UN PAR DE HORAS.

Mientras tanto corta los ajíes y lávalos para sacarles la semilla y ponlos a cocinar con la mecha mediana, más o menos 15 minutos. Sácalos del fuego, ahora lava las berenjenas y ponlas al fuego unos 15 minutos también. Sácalas del fuego. Aparte cortas las cebollas en tiritas y pela los tomates y los cortas en pedazos. Empieza sofriendo las cebollas, apenas estén medio cocidas agrégale los tomates y cocinalos a fuego lento unos quince minutos. Luego agrégale las berenjenas y los ajíes revolviendo todo a fin de mezclarlos bien, retíralo del fuego.

Agrégale (un vaso de mitad vinagre, mitad agua y una cucharadita de azúcar) y ponlo a enfriar antes de meterlo en un frasco.

Frasco: lo lavas, lo secas y lo embarras bien en vinagre para que no se te dañe el incurtido que vas a echar allí.

Nota: Se pasa a los frascos cuando la preparación está fría. Se sirve sobre galletas de sal.