

Ingredientes

- 1 berenjena mediana, picada
- ½ taza de aceite de oliva, en porciones
- 2 cebollas pequeñas, picadas
- 6 dientes de ajo, picados
- ½ manojo de albahaca, picada
- Pizca de chiles rojos secos en hojuelas
- 2 pimientos, sin semillas y picados
- 3 calabazas de verano, picadas
- 3 tomates rojos medianos, picados

Preparación

1. En una cacerola grande, caliente ¼ de taza de aceite de oliva a fuego medio-alto. Agregue la berenjena y cocine revolviendo frecuentemente durante aproximadamente 10 minutos o hasta que esté caramelizada. Agregue un poco más de aceite si la berenjena comienza a pegarse al fondo de la cacerola. Aparte la berenjena.
2. En la misma cacerola, caliente el aceite de oliva restante a fuego medio-alto. Agregue las cebollas y saltee durante aproximadamente 10 minutos o hasta que estén ligeramente caramelizadas. Agregue el ajo, las hojuelas de chile seco, los pimientos y cocine durante 5 minutos.
3. Agregue las calabazas de verano, los tomates rojos, la sal y cocine durante otros 10 minutos.
4. Agregue la berenjena y cocine de 10 a 15 minutos más para mezclar todos los sabores.
5. Introduzca y mezcle las hojas de albahaca picadas y rocíe un poco más de aceite de oliva.
6. Pruebe y sazone.
7. ¡Sirva y disfrute!

Recomendación del chef: Puede servirse caliente o a temperatura ambiente. Sirvalo sobre arroz integral, pasta integral o pan tostado.

8 porciones