

Ensalada de berenjena y rúcula

Tiempo de cocción: 15 minutos

Tiempo total de preparación: 1 hora y 35 minutos



INGREDIENTES:

- 1 berenjena
- 1 manojo de rúcula
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 cucharada de alcaparras
- 6 cucharadas de zumo de limón
- **Molinillo Sal Costa con Pimientas Exóticas**

ELABORACIÓN:

- Lavar y cortar la berenjena, la rúcula y la guindilla.
- Calentar 4 cucharadas de aceite y sofreír la berenjena y la guindilla. Añadir 6 cucharadas de agua y dejar cocer a fuego lento unos 10 minutos.
- Mezclar la berenjena, la guindilla, la rúcula y las alcaparras. Añadir el zumo de limón y el aceite restantes y verter la mezcla sobre la ensalada.
- Dejar reposar aproximadamente una hora.
- Finalmente, añadir **Sal Costa con Pimientas Exóticas** y servir.