

RECIPE

NONNA CANNABIS



THE BEST RECIPES WITH CANNABIS

## Caponata de Berenjenas con Cannabis

Hola, yo soy Nonna Cannabis “La abuelita italiana que cocina con hierbas”.

Hoy te voy a enseñar a preparar una deliciosa Capotana de Berenjenas, pero con mi ingrediente especial, “Cannabis”.

### Ingredientes:

- Berenjenas
- ½ Cebolla
- 1 Tomate
- 2 Pimientos (verde y rojo)
- 1 Cda. Azúcar
- 2 Cdas. Vinagre de vino blanco
- 2 Cdas. Alcaparras
- 1 Taza Aceitunas rellena con anchoas
- 4 Cdas. Aceite de cannabis
- Sal al gusto

### Preparación:

Se cortan las berenjenas en rodajas gruesas y luego en 4 trozos.

Ponemos el aceite de cannabis a calentar en una sartén a fuego alto y cuando esté caliente añadimos los trozos de berenjena. Colocamos sal, los dejamos un par de minutos para que se doren ligeramente y bajamos el fuego para que se vayan haciendo mientras troceamos el pimiento y la cebolla en trozos de tamaño parecido a los de berenjena.

Cuando la berenjena esté bien dorada por todos lados, la apartamos del fuego y colocamos los pimientos, un poco de sal sobre ellos y ponemos de nuevo el fuego para saltearlos un minuto. Mezclamos con las berenjenas con cuidado de no romper los trozos, agregamos la cebolla, esperamos a que tome color, mezclamos todo y añadimos los tomates cortados en trozos.

Agregamos el vinagre con el azúcar mezclamos y por ultimo añadimos las aceitunas rellenas y las alcaparras. Retiramos del fuego y lo dejamos reposar durante 3-4 minutos para que nuestra caponata de berenjenas con cannabis termine de hacerse con el calor. Se puede servir caliente, o a temperatura ambiente con algunas rodajas de pan.

Esto ha sido todo por esta semana, y no te olvides:

¡Pharmamedic y Nonna Cannabis están para darte una vida más saludable!

**NOTA:** Si estás comenzando a consumir este tipo de recetas, te recomendamos usar pequeñas dosis de hierbas para evitar futuras reacciones adversas en el organismo.