


# PARRILLADA LIGHT

4 personas

## Ingredientes:

- 400 gramos de Longaniza de Pavo 
- 4 Tomates partidos por la mitad
- 2 Cebollas perla cortadas en rodajas gruesas
- 2 Berenjenas en rodajas
- Aceite de oliva
- Vinagre balsámico
- Azúcar
- Sal
- Pimienta

## Preparación:

A los tomates los ponemos una pizca de azúcar, sal, pimienta y lo bañamos con vinagre balsámico y finalmente un chorrito de aceite de oliva. Para las cebollas realizamos la misma operación y finalmente, a las berenjenas, las ponemos sal y pimienta y aceite de oliva.

Calentamos el carbón y cuando la parrilla esté a buena temperatura, ponemos a asar los ingredientes, acompañados de la longaniza.

Esperamos con paciencia a que ganen sabor y consistencia en la parrilla y finalmente los sacamos y servimos.

