

## Cerdo con berenjenas

Fuente: [cocina.enfemenino.com](http://cocina.enfemenino.com)

### Ingredientes:

650 g de carne de cerdo  
1 Kg. de berenjenas  
4 cucharadas de aceite de oliva  
cebolla  
2 dientes de ajo  
1 pimiento  
Tomillo, laurel  
Sal y pimienta

### Preparación:

1. En una cazuela, sofreír a fuego vivo la cebolla y el ajo picados
2. Añadir el cerdo cortado en trozos y freír hasta que quede dorado por ambos lados
3. Añadir un poco de agua y las especias
4. Bajar el fuego y dejar cocer durante una hora
5. Pelar las berenjenas y cortarlas en daditos
6. Al cabo de una hora, añadirlas en la cazuela (si es necesario añadir un poco de agua)
7. Cocer durante 30mn