

ENTRADAS

BABAGANOUSH



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 3 o 4 berenjenas
- 1/4 taza de tahine o pasta de sésamo
- Sal
- Jugo de 1 limón
- Un ajo o dos
- Queso feta desmigajado
- Tomates cherrys
- Cilantro picado
- Almendras laminadas

Preparación

- Rociar con aceite de oliva 3 o 4 berenjenas y llevar al horno a 220° por 30 minutos o hasta que notes que estén arrugadas por fuera y muy blandas por dentro.
- Apenas sacas del horno poner en una bolsa plástica, cerrar bien y dejar descansar por 20 o 30 minutos para poder pelar fácilmente.
- Poner la carne de las berenjenas en un pocillo + 1/4 taza de tahine o pasta de sésamo + 1/4 taza de aceite de oliva + sal al gusto + el jugo de 1 limón. Si quieres puedes agregar un ajo o dos a la mezcla.
- Procesar todo con la mini Primer y hacer una pasta suave. Poner la pasta en un plato y extender con una cuchara, decorar con queso feta desmigajado con las manos + tomates cherrys + cilantro picado + almendras laminadas + sésamo.
- Disfrutar con pan pita o tostadas.

