



BABA GHANOUSH

INGREDIENTES

2 piezas de berenjena
2 dientes de ajo
2 cucharadas de tahini
Aceite de oliva (al gusto)
½ cucharadita de comino en polvo
Jugo de 1 pieza de limón
Paprika (al gusto)
Perejil picado (al gusto)
Trozos de pan pita dorado (al gusto)
Sal y pimienta (al gusto)

¡MANOS A LA OBRA!

- Colocar las berenjenas directamente sobre las flamas de la estufa hasta que la cáscara se torne negra.
- En una bandeja colocar el ajo con un poco de aceite y hornear durante 10 minutos.
- Partir las berenjenas a la mitad y extraer la pulpa de éstas con la ayuda de una cuchara.
- Colocar la pulpa en un procesador de alimentos junto con la tahini, el ajo, el jugo de limón, el aceite de oliva y el comino.
- Procesar dichos ingredientes durante un par de minutos o hasta que se forme un puré de textura tersa. Sazonar.
- Servir el baba ghanoush en un plato. Decorar esta preparación con la paprika, el aceite de oliva y el perejil. Acompañar esta preparación junto con el pan pita.