

Paté de berenjenas, Mutabal o Baba Ghanush.



Ingredientes para 2 cazuelas pequeñas o 1 mediana:

- 2 berenjenas medianas.
- 1 diente de ajo (o 2, depende de lo que os guste)
- 3 cucharadas soperas de Tahini, puré de sésamo.
- 1 cucharadita de cominos molidos
- 1 cucharadita de sal
- Zumo de medio limón
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimentón

Preparación:

Abrimos las berenjenas por la mitad y las colocamos en una bandeja de horno.

Pincelamos con aceite y las metemos en el horno durante unos 30 minutos a 180°, calor arriba y abajo. Cuando ya estén tiernas, las dejamos enfriar y les quitamos la piel.



Ponemos los ingredientes en el vaso de la batidora y trituramos.

Servimos rociando la pasta obtenida con aceite de oliva, pimentón y comino

FACIL, FACIL!!!! y RIQUEZIMO!!!!