

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:38
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/baba-bannouj.html>

Baba Bannouj (puré oriental de berenjenas)

INGREDIENTES

- 500 gramos de berenjena
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 cucharada de zumo de limón
- 2 cucharadas de tahina (pasta de sésamo)
- 1 diente de ajo grande y machacado
- sal al gusto
- unas hojitas picadas de menta fresca

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 240°. Pinchar las berenjenas un par de veces con un cuchillo hasta el fondo para que no revienten.

Colocar las berenjenas sobre el grill y poner debajo la bandeja del horno con una lámina de papel de aluminio para recoger el líquido que suelten. (Es más que nada por no ensuciar el horno.)

Poner el horno a 200° y dejar que se asen las berenjenas hasta que se queden arrugadas y blandas (unos 20 minutos).

Dejar que se enfríen durante un buen rato, pelarlas y echar la pulpa en un bol junto con el aceite, el zumo de limón, el pimentón, el ajo y sal y trabajar con la batidora hasta obtener una pasta fina y bien ligada.

Verter en un cuenco, espolvorear con un poco de menta picada y servir no demasiado fría con pan pita recién dorado.