

BABAGANOUSH

INGREDIENTES:

2 berenjenas medianas

2 dientes de ajo pelados y troceados

2 cucharadas de zumo de limón

2 cucharadas de tahini

1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

Sal al gusto

Un chorrito de aceite de oliva para adornar

PREPARACIÓN

Cortar las berenjenas por la mitad a lo largo, sazonar con sal y dejar reposar dadas la vuelta durante media hora para que pierdan el amargor.

Precalentar el horno a 180°.

Hornear las berenjenas durante 30 minutos, hasta que estén blandas.

Quitar la pulpa con una cucharilla, desechando las pieles, y triturlarla velocidad 8 junto con el ajo, el zumo de limón, el tahini y el aceite de oliva, y sazonar con sal.

Extender esta crema en un plato llano, verter un chorrito de aceite de oliva virgen extra por encima y espolvorear con un poco de pimentón.

Servir a temperatura ambiente acompañada de unos triángulos de pan de pita del tamaño de un bocado.