

PATÉ DE BERENJENAS II

INGREDIENTES

3 berenjenas de tamaño mediano.

1 tomate rojo.

2 cebollitas tiernas.

1 diente de ajo.

1 dl de aceite de oliva virgen extra.

1 cucharada de perejil picado.

Sal y pimienta.

Tostadas de pan para acompañar

PREPARACIÓN:

Asar en el horno las berenjenas, previamente envueltas en papel de aluminio.

Una vez asadas, desenvolverlas y dejar que se enfríen un poco.

Entre tanto, escaldar el tomate. Pelar las berenjenas; pelar también el tomate y quitarle las semillas. Picar las cebollitas y el diente de ajo.

Colocar todo en la batidora, salpimentar y batir unos segundos. Agregar, poco a poco, el aceite y seguir batiendo hasta obtener una pasta fina.

Introducir en el frigorífico hasta el momento de servir.

Presentar la crema de berenjenas en cuencos individuales o en un cuenco grande del que se sirven los comensales.

Adornar la superficie de la crema con el perejil picado.