

PATÉ DE BERENJENAS

INGREDIENTES

3 o 4 berenjenas.-

1/2 cebolla picada o un diente de ajo (según el gusto)

1/2 taza de aceite de oliva.-

El zumo de un limón

1/2 cucharadita de tahini.-

Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Lavar las berenjenas.

Pincharlas con un tenedor y llevarlas al horno durante una hora y media, aproximadamente, o hasta que, pinchándolas con un tenedor, se note que estén muy blandas y tiernas.

Se sacan del horno, se dejan enfriar y se pelan.

Picar la pulpa con la batidora y añadir la cebolla o el diente de ajo. A continuación, ir añadiendo poco a poco el aceite y el zumo de limón.

Salpimentar al gusto.

NOTA: Este plato, que yo sepa, lo reclaman como autóctono griegos lo llaman melitzanossalata-, judíos, magrebíes y turcos. Lo cierto es que es un plato definitivamente mediterráneo, lleno de sabor y apto para todas las estaciones del año.