



BABA GANOUSH O PATÉ DE BERENJENAS

Ingredientes (para 4 personas):

- ☐ 2 berenjenas
- ☐ 1 ajo
- ☐ 1,5 cucharadas de zumo de limón
- ☐ 1 cucharada de tahini
- ☐ 60 ml de aceite
- ☐ sal
- ☐ comino molido
- ☐ pimentón
- ☐ menta fresca

Elaboración:

1. Coloca las berenjenas en una bandeja de horno, riega con un poco de aceite y asa a 180° unos 40 minutos. Deja dentro del horno hasta que enfríen.
2. Pela las berenjenas, colócalas en un escurridor y deja 15 minutos que suelten parte del líquido.
3. En el vaso de la batidora pon las berenjenas, el ajo picado, el tahini, el zumo de limón, el aceite y una pizca de sal. Tritura hasta tener una textura de puré.
4. Pon el baba ganoush en un bol, haz surcos con el dorso de una cuchara y decora con una pizca de comino molido, pimentón, un chorrito de aceite y menta fresca.