

Ahumado de Garbanzos y Berenjenas

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Garbanzos cocidos: 2 Tazas

Rúcula: c/n

Tahine: 3 cdas

Berenjena tatemada ahumada: 1 unidad

Limones verdes para su jugo: 2 Unidades

Sal: c/n

Tomates cherry: c/n

Preparación de la Receta

- Procesar garbanzos cocidos, *tahine*, *jugo de limón verde* hasta que esté cremosa.
- Homogeneizar.
- Cortar *berenjena* en rodajas y grillar sobre *plancha* con aceite de oliva por ambos lados.
- Servir las rodajas de *berenjena* y sobre cada *rodaja* colocar un poco de pasta la pasta de garbanzos.
- Terminar acompañando de hojas de *rúcula* y tomates cherry,

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ahumado-de-garbanzos-y-berenjenas>