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