

Baba ganouj

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades

Tahineh: 20 g

Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Asar las berenjenas sobre la hornalla, retirarlas, dejar enfriar, pelarlas y pisarlas hasta obtener un puré.
- Incorporarle *ajo* picado y el *tahine*.
- *Condimentar* con sal, pimienta y un poco de *jugo de limón*.

Emplatado

- En platos pequeños colocar el baba ganouj, decorando con aceite de oliva.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/baba-ganouj>