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