Babaganoush Clásico

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: 150 Gramos
Ajo picado: 1 Diente
Ralladura de limón: c/n A gusto
Berenjena: 1 kg
Jugo de Limón: 75 Gramos
Perejil picado: 15 Gramos
Pimienta: 5 Gramos
Sal Entre Fina: c/n A gusto
Sumac: 1 cdita
Tahini: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Pinchar las berenjenas.
- Quemarlas a fuego directo por todos sus lados hasta que estén blandas y quemadas.
- Cortar a la mitad
- Retirar la pulpa y dejar drenar en colador.
- Picar las berenjenas con cuchillo
- Mezclar en un bowl con tahina, *jugo* de *limón*, *perejil* picado, *ajo* picado, aceite de oliva, sal, pimienta
- Servir en plato hondo con sumac y ralladura de *limón* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/babaganoush-clasico