

Babaganush

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Berenjena: 3 Unidades

Ajo rallado: ½ diente

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Pimienta: Cantidad necesaria

Tahini: 1 Cucharadita

Sumak: 1 Cucharadita

Hojas De Menta : Cantidad necesaria

Sal fina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Pinchar las berenjenas con un cuchillo por su superficie y llevar al fuego directo de la hornalla.
- Hay que ir rotando para quemar de manera pareja toda la berenjenas hasta quemar bien la piel y que la pulpa esté tierna.
- Mezclar en un bowl *tahine*, *jugo de limón*, *sal*, *ajo rallado* y *sumak*
- Reservar
- Retirar del fuego y pelarlas sin pasarlas por agua retirando toda la piel quemada.
- Picar la pulpa con cuchillo y agregarla al bowl reservado, *condimentar* con *sal* y *aceite de oliva*.
- Servir en plato hondo con hojas de *menta*, *pimienta* y *aceite de oliva* por encima

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/babaganush>