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