Berenjenas especiadas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Ajo picado: 2 Dientes
Agua: 1/2 Taza
Harisa: 1/4 cda
Berenjenas: 1 k
Paprika: 2 cdas.
Pimienta: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Comino: 1 cda.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos las berenjenas en rodajas de 1 cm y las cocinamos en sartén con aceite de oliva de ambos lados hasta que estén cocidas y blandas en su interior
- Condimentamos con sal y pimienta.
- En una olla con aceite de oliva tostamos *páprika*, *comino*, harisa y *ajo* picado.
- Una vez cocidas las berenjenas, cortamos en cuartos y agregamos a la olla con las *especias*
- Añadimos agua, condimentamos con sal y cocinamos a fuego bajo hasta que se consuma el agua agregada.
- Cuando las berenjenas estén cremosas incorporamos el *jugo* de 1 *limón* y apagamos el fuego.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-especiadas