

Dip de berenjena tatemada con tomillo y miel

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Berenjena grande: 3 Unidades

Para acompañar:

Tortillas:

Queso Fresco: 100 gr Perejil: A gusto

Aceite De Oliva: A gusto Peperoncino: A gusto

Para el aderezo:

Aceite De Oliva: 1/2 Taza Miel: 3 Cucharadas

Limon: 1 Unidad Ajo asado: 2 Dientes

Tomillo fresco: 10 Ramas Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Asar la berenjena directamente sobre el rescoldo o sobre la parrilla hasta que quede completamente tatemada
- Es muy importante que quede completamente negra para que se cueza
- Remover del fuego y dejar enfriar un poco.
- Asar el diente de ajo sobre la parrilla o comal también.
- Tostar las tortillas hasta que queden como tostada.
- Licuar la *berenjena* con el aceite de oliva, la miel, el *jugo* de *limón*, el diente de *ajo* asado, las ramas de **tomillo** ya deshojadas, sal y pimienta al gusto.
- Servir el dip decorado con queso fresco y *perejil* picado y un chorro de aceite de oliva y acompañado de tostadas.