

Ensalada Marroquí de Berenjena



Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades

Jugo de Limón: 4 cdas.

Sal: A gusto

Cilantro fresco: 40 g

Harissa: 1 cdita

Tomates: 7 Unidades

Comino molido: 1 cdita.

Pure de tomate: 1 cdas.

Pimienta: A gusto

Azúcar blanca: 1 cdita

Ajo: 7 Dientes

Pimentón: 1 cdita.

Pan: Cantidad necesaria

Aceite de argán: 80 gr

Preparación de la Receta

- Cortar las berenjenas a la mitad, colocarlas en una sartén al fuego, tapar con papel de aluminio y cocinar durante 25 minutos.
- Por otro lado, sofreír los tomates con el azúcar, el comino, el pimentón, el cilantro, la Harissa y el ajo.
- Una vez que las berenjenas estén cocidas, limpiarlas y cortarlas en tiras, reservando sólo el interior
- Luego cortarlas en trozos.
- Colocar los trozos de berenjenas por encima del sofrito de tomate y añadir pan en cuadraditos.
- Regar con el aceite de argán o, en su defecto, aceite de oliva virgen.
- Por último, sazonar a gusto con sal y pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-marroqui-de-berenjena>