

# Tahine, hummus y puré de berenjenas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Guarnición

Papas: 50 g

### Hummus

Agua: 1 cda.

Garbanzos: 200 g

Aceite De Oliva: 50 cc

### Puré de berenjenas

Berenjenas: 2 Unidades

Tahineh: 1 cda.

Piñones: 50 g

### Tahine

Ajo: 3 Dientes

Pasta de sésamo: 1 Taza

Limon: 1 Unidad

Sal: Una pizca

## Preparación de la Receta

### Tahine

- Exprima el *limón*.
- En un mortero machaque los ajos con la sal.

- Agregue la pasta de *sésamo* y mezcle bien.
- Aligere con agua fría y *jugo de limón*.

## Hummus

- Hidrate los garbanzos y cocine en abundante agua caliente.
- Procese los garbanzos y tamice.
- En un bowl mezcle el puré de garbanzos con el **tahine**, el agua y el aceite de oliva.

## Puré de berenjenas

- Cocine las berenjenas en el horno durante 25 minutos.
- Pele y elimine las semillas.
- Procese la pulpa de *berenjena* con el *tahine* y los piñones.

## Presentación

- Sirva en bowls individuales.
- Espolvoree con *perejil* picado, aceite de oliva. Y *pimentón* el **hummus**.
- Espolvoree con *perejil* picado, aceite de oliva y piñones el puré de berenjenas.
- Acompañe con pan pita.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tahine-hummus-y-pure-de-berenjenas>