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