



BABA GANOUSH (Puré de berenjena asada)

Por Chef: Damian F. Vazquez

PREPARACION	DIFICULTAD	PORCIONES	CATEGORIA
40 min (10 prep + 30 cocción)	Fácil	4 personas	Comida Mediterránea

Ingredientes

Berenjena -- 1 pza grande
Tahini -- 1 y 1/2 cda
Jugo de limón -- 1 cda
Ajo -- 1/2 diente
Aceite de oliva -- 1 cda
Sal -- al gusto
Páprika -- para decorar

Preparacion

1. Asar la berenjena entera sobre flama o en horno a 200 durante 30 min.
2. Pelar y retirar la pulpa.
3. Triturar junto con tahini, limón, ajo y sal hasta obtener una pasta.
4. Servir en plato hondo, decorar con aceite y páprica.