

CREMA DE BERENJENAS

INGREDIENTES

2 berenjenas

sal

4 dientes de ajo

2 limones

4 cucharada de pasta de tahini (también conocido como tahina o tahine)

¼ de Taza de aceite de oliva

pimentón dulce.

PREPARACIÓN

Quemar a la brasa, en la hornilla o al horno las berenjenas hasta que se quemen.

Colocamos en la hornilla a fuego lento y le damos dando vueltas hasta que la cascara se ponga oscura o negra, sacamos del horno o de la brasa, dejamos entibiar en una bolsa plástica. Sacamos la pulpa con la ayuda de una cuchara y la colocamos en un bol.

Agregamos el ajo, el jugo de los dos limones, la pasta de tahini, sal y el aceite de oliva, licuamos hasta lograr una crema homogénea.

La pasamos a un plato y lo condimentamos con chorritos de aceite y espolvoreamos con el pimentón dulce o picante, si lo prefiere

NOTA

Tahini también conocido como tahina o tahine es una pasta hecha a partir de semillas de sésamo o ajonjolí