

RECETA

Babaganush

Puré de berenjenas

YOGALALMA

Babaganuṣh

Puré de berenjenas

INGREDIENTES

- 4 berenjenas quemadas en la parrilla o el BBQ hasta que la piel esté *ennegrecida y arrugada*.
- 2-4 cucharadas de tahine de ajonjolí.
- ½ taza de aceite de oliva.
- El jugo de 4 limones.
- 1 cucharada de pasta de ajo (o 2 dientes)
- Sal, comino y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

Retira la piel de las berenjenas y lleva a la licuadora con todos los demás ingredientes *a excepción del aceite* que se añade en hilo por la tapa de la licuadora.

Reserva o consume inmediatamente.

Especialmente *recomendado* con arepa, tostadas, pan árabe o como dip con dedos de vegetales crudos.

¡que la disfruten!

