HerZechef 👆



Paté de berenjena

4 raciones

Ingredientes

- **1** berenjena
- **1 cucharada** de tahini
- **1 diente** de ajo
- **1 cucharadita** de pimentón dulce
- Zumo de limón al gusto
- **1 cucharada** de aceite de oliva
- Sal al gusto

Elaboración

1. Cortar las berenjenas por la mitad y hacerles rayones con un cuchillo
2. Colocarlas en una bandeja de horno con un chorrito de aceite de oliva y un poco de sal
3. Hornearlas a 250º hasta que estén cocinadas
4. Cuando estén frías, retirar toda la carne con una cuchara
5. En el vaso de la batidora, poner la pulpa de las berenjenas, el tahini, el ajo, el pimentón dulce, un buen chorro de limón y otro buen chorro de aceite de oliva
6. Triturar hasta obtener un puré fino y sin grumos
7. Servir rematando con otro chorrito de aceite de oliva por encima

RECOMENDACIONES

Se puede servir para dipear con unas tostaditas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆

cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto