Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



ENSALADAS · VEGETARIANO

Ensalada de pasta con dip de berenjenas asadas

15min 1 ración

Ingredientes

- 1 berenjena (la mitad para la ensalada y la otra mitad para el dip)
- 14 daditos de queso feta (mitad ensalada y mitad dip)
- 100 gr. de pasta por persona
- Nueces
- Albahaca
- Sal y pimienta molida

DIP

- Berenjena asada
- Queso feta
- 1 cucharadita de miel
- 1 cucharada de agua
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Unas gotitas de limón

Elaboración

BERENJENA ASADA

1. Trocear la berenjena en rodajas
2. Añadir un poco de sal y tapar con papel absorbente para quitarle un poco el amargor
3. Añadir la berenjena al airfryer junto con tres dientes de ajo y un poco de aceite
4. Dejar que se haga unos 16 minutos a 180 grados

DIP

5. En una picadora poner la mitad de las berenjenas, el queso feta, un poco de miel, aceite de oliva, unas gotitas de limón y agua si fuera necesario
6. Triturar todo muy bien
7. Acompañar como más guste

MONTAJE

8. Hervir la pasta

9. Preparar la ensalada de pasta con la berenjena, el queso feta y el dip de berenjenas
10. Añadir nueces y albahaca

RECOMENDACIONES

Acompañar el dip con doritos, que quedaron impresionantes.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta