

APERITIVOS / ENTRANTES · VEGANO

Mutabal de berenjena asada

4 raciones 205 kcal

Ingredientes

- **1** berenjena asada
- **1 diente** de ajo
- **1/2 cucharadita** de comino molido
- **1/2 cucharadita** de pimentón
- **1/4 cucharadita** de sal
- Pimienta (al gusto)
- **1 cucharada** de tahini
- **60 mililitros** de aceite de aguacate (equivalen a 4 cucharadas)
- Zumo de medio limón

PARA DECORAR

- Aceite de aguacate
- Pimentón (al gusto)
- Zataar (al gusto)

Elaboración

1. Ponemos todos los ingredientes en el vaso de la batidora y trituramos el conjunto hasta que quede una pasta lisa y homogénea
2. Pasamos la pasta a un plato y la extendemos con una cuchara en movimientos circulares
3. Ponemos zataar y pimentón al gusto para decorar
4. Regamos con un hilo generoso de aceite de aguacate

RECOMENDACIONES

Acompáñalo con un buen pan de pita o unas verduras.

POR RACIÓN	1,4 g Proteínas	20 g Grasas	7,2 g Hidratos	2,2 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas para el día a día con Javier Linde

cooknest.app/@recetasconjavier · Instagram @recetasconjavier