

Baba Ganuch



verduras

Ingredientes

- 2 Berenjenas
- 3 cucharaditas de tahín
- 2 o 3 dientes de ajo
- 1 cucharadita de comino molido
- el zumo de 1/2 limón
- un poco de sal y pimienta negra molida
- aceite de oliva
- Para adornar: semillas de sésamo y de comino negro

El Baba Ganuch es un puré a base de berenjenas y tahín, típico de la cocina de Oriente Medio. El tahín es una pasta de semillas de sésamo que podemos encontrar ya preparado. El Baba Ganuch se suele comer acompañado de pan de pita.

Paso a paso

1. Asamos las berenjenas, yo las parto por la mitad, pincho la superficie con un tenedor y las pincelo con un poco de aceite de oliva. Luego las aso en el horno a 180°C una hora aproximadamente, o hasta que la piel esté tostada. También las podemos asar enteras, en este caso tardan un poco más. Dejamos enfriar y las pelamos.

2. Podemos usar la batidora si queremos una textura mas suave o hacerlo a mano, que es lo típico, con ayuda de un tenedor e ir machacando las berenjenas y agregando el resto de ingredientes menos el aceite de oliva, que lo echamos al final para adornar, junto a las semillas de sésamo y de comino. En el caso de hacerlo a mano machacaremos primero los ajos en un mortero hasta formar una pasta que es lo que añadimos a las berenjenas



ENTRE HUESOS DE CEREZA

más recetas entrehuesosdecereza.com