

Paté de berenjena, una verdadera delicia oriental

Parece ser que es un paté de origen árabe también conocido como mutabal o baba ghanoush que podemos combinar con multitud de cosas untado en todo tipo de pan, galletas saladas o tostadas frías y calientes, como relleno de verduras o como salsa en un sandwich vegetal, es una verdadera delicia oriental, muy sana y sabrosa. Elaboramos la receta siguiendo las indicaciones de un amigo y el resultado es un paté muy sorprendente.

Los ingredientes

2 berenjenas grandes, 1 diente de ajo, 1 cucharada de aceite de oliva, 2 cucharadas de zumo de limón, $\frac{1}{2}$ cucharadita de comino molido, (opcional: 2 cucharadas de tahin (pasta de sésamo) un yogurt y sal.

La preparación

Corta las berenjenas por la mitad en sentido longitudinal y ayudándote de un cuchillo afilado, haz unos cortes profundos en la carne de la berenjena pero con cuidado de no atravesar su piel. Coloca las berenjenas en una bandeja de horno previamente untada con aceite.

Las berenjenas deberán estar colocadas con el lado de la piel hacia arriba y deberás asarlas en el horno previamente precalentado a 200° C durante 25 minutos. Seguidamente, retira las berenjenas del horno y déjalas enfriar. Pélalas eliminando las semillas y dispón la pulpa resultante en el vaso de la batidora. Añade el aceite, el comino, el ajo y el zumo de limón. Salpimenta a tu gusto y tritura hasta obtener una pasta bien fina. Si deseas un paté con textura más ligera y cremosa, entonces deberás añadir 4 cucharadas de yogurt.

La degustación

Es ideal para unas tostadas, como acompañamiento, también resulta sabroso si lo sirves con pan de pita. ¡Que aproveche!