

## Babaganoush - Paté de Berenjena

Receta de "baba ganoush", paté vegetal de berenjena. Una manera sencilla de hacer paté vegetariano con berenjenas. Sorprendentemente delicioso. Merece la pena probarlo.



### Ingredientes para 4 personas

- 1 berenjena grande o 2 medianas
- 1 cebolla
- 2 ó 3 dientes de ajo
- 2 cucharadas de tahine (opcional)
- el zumo de 1/2 limón
- 4 cucharadas aceite de oliva
- 1 ramillete de perejil
- 1 cucharada de comino molido
- sal y pimienta

### Preparación

Para esta receta se pueden cocinar los ingredientes de nuestro paté de berenjena al horno o friéndolos en la sartén. En el primer caso lo primero que haremos será precalentar el horno.

Pelamos y cortamos la cebolla. Lavamos las berenjenas y las cortamos en trocitos (cuanto más pequeños piquemos los ingredientes antes se hará el paté).

- En la sartén: Si vamos a cocinar en la sartén los ingredientes, ponemos a calentar el aceite. Una vez caliente freímos la cebolla y la berenjena. Vamos removiendo para que no se peguen al fondo.

- En el horno: Para cocinarlo en el horno, una vez que esté caliente (unos 180 grados es suficiente), podremos la berenjena y la cebolla con una cucharada de aceite hasta que se quede todo blandito.

Cuando esté todo bien pochado lo pasamos a un recipiente para la batidora y lo batimos todo junto con el resto de ingredientes: el ajo y el perejil picados, el zumo de limón, el comino, la sal y la pimienta.

### Comentarios a la receta

Podemos servirlo para untar junto con pan tostado o pan de pita.

Si tenemos tahine (pasta de sésamo) podemos añadir alguna cucharada y le daremos a este paté vegetal un gusto especial, pero no es imprescindible.

Si nos queda el paté muy líquido podemos corregir el espesor con pan rallado, dándole la consistencia que queramos.

Buen provecho!

EL CORRALÓN  
GRANERÍA TRADICIONAL

<https://www.facebook.com/graneriaelcorralon>

<http://graneriaelcorralon.com>

Correo: graneriaelcorralon@gmail.com

Teléfono: 951 29 55 32