

## Paté de berenjenas II



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Vegana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 2 berenjenas
- 4 rebanadas de pan de molde
- 1 cucharada de pimentón
- 1 ajo
- 1 cebollino
- Orégano
- Aceite de oliva
- Sal

**Preparación:**

## **Paso 1**

*Lavar las berenjenas, pelarlas y cortarlas en trozos grandes. Pelar el ajo y picar fino. Poner una sartén al fuego con dos cucharadas de aceite y añadir el ajo. Cuando esté dorado, añadir la berenjena, remover, añadir un poco de sal y dejar cocer quince minutos aprox. Retirar la sartén del fuego. Triturar la berenjena con la batidora hasta obtener una pasta cremosa, añadir el orégano, el resto del aceite y seguir batiendo hasta que quede una pasta homogénea. Hacer tostas de pan en una sartén con un poco de aceite, untar con la pasta y servir. Se puede espolvorear un poco de pimentón o incluso cebollino picado.*