

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Vegana

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 3 pequeñas de Berenjenas
- El zumo de medio limón
- 2 cucharadas de Tahini
- 1 cucharadita de Cominos en grano
- 4 cucharadas de Aceite de oliva
- 1 cucharadita de Pimentón dulce
- 1 Ajo
- al gusto de Pimienta

Preparación:

Paso 1

Lava las berenjenas y píntalas con aceite. Al horno 20 minutos (190 °C). Déjalas enfriar totalmente. Una vez frías las pelas con una cucharilla y echa la pulpa en un bol. Añade la tahina y el aceite, los cominos, la sal y pimienta si se quiere. Lo bátelo y ve añadiendo el zumo hasta que consigas el espesor deseado. Se espolvorea de pimentón y de aceite y listo.