# Hummus de berenjena o Mutabbal

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** La Cerda **Recetizador:** Monica Gonzalez



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Entrante
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Muy económico

## Descripción:

*Una variante del clásico hummus de garbanzos. Es una receta realmente muy rica y fácil de hacer.*

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 berenjena
- 1 diente de ajo
- 1/2 zumo de limón
- 2 cucharadas de Tahina (se puede conseguir en cualquier supermercado árabe)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Pimentón dulce
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

*Cortamos la berenjena por la mitad y con un cuchillo, le hacemos cortes en diagonal, presionando para llegar hasta la piel sin cortarla. Luego hacemos el mismo tipo de corte de manera transversal.*

### Paso 2

*Llevamos la berenjena al microondas, solo un par de minutos para que se cocine la pulpa.*

### Paso 3

*Con la ayuda de una cuchara, le quitamos la pulpa y la picamos lo más pequeña posible.*

### Paso 4

*Colocamos la pulpa en el vaso de la batidora. Le agregamos el diente de ajo bien picado, el zumo de limón y el aceite de oliva. Luego incorporamos la tahina y sal a gusto.*

## *Paso 5*

***Batimos hasta que quede una pasta uniforme. Suele ser más sencillo que con los garbanzos.***

## *Paso 6*

***Colocamos la mezcla en un plato y extendemos. Cubrimos con una pequeña capa de aceite de oliva y espolvoreamos con pimentón dulce. Y a comer!***