Crema de berenjena

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 berenjena grande ó 2 pequeñas
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla mediana
- Aceite de oliva
- Sal
- Jamón serrano
- Pimentón de la Vera

Preparación:

Paso 1

Pelamos y picamos la cebolla en aros finitos, y hacemos lo propio con el ajo. Pelamos la berenjena y la cortamos en dados. Echamos en la olla un poco de aceite y rehogamos la cebolla y el ajo, añadimos la berenjena, le damos a todo unas vueltas, y echamos agua y sal. Cerramos la olla y una vez que la válvula haya subido hasta la posición máxima bajamos el fuego y lo dejamos durante unos 5 ó 6 minutos. Una vez que la olla haya perdido el vapor, la abrimos y lo pasamos todo por la batidora. Para servir la crema, pasamos por la sartén unas tiritas de jamón serrano, las colocamos en el centro del plato, y espolvoreamos con pimentón picante de la Vera.