

Creador: Monónimo **Recetizador:** Reyes Esquinas



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Vegana

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 700 g de berenjena
- 500 g de tomates pelados
- 1/2 diente de ajo
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 190° (ojo que ahora la luz la cobran por horas). Cortamos las berenjenas por la mitad y les hacemos unos cortes diagonales profundos. Las asamos en una bandeja unos 30 minutos (que se ablande). Dejamos enfriar y separamos la pulpa de la piel; la volcamos sobre un bol. Machacamos con un tenedor y reservamos. Trituramos los tomates y reservamos. En una sartén calentamos el aceite y sofreímos un par de minutos el 1/2 diente de ajo machacado. Agregamos la carne de la berenjena, la cucharadita de cúrcuma y salpimentamos al gusto. Incorporamos los tomates, removemos bien y dejamos sofreír a fuego medio una media hora, hasta que el jugo se evapore. A MOJAR CON PAN.