

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Lucía Martíne



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Rocía la pasta con un hilo de aceite de oliva justo antes de servir

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 berenjenas
- 125 gr. de queso cremoso,
- 5 cucharadas de almendra molida
- - 1 diente de ajo
- El zumo de un limón
- , aceite de oliva, sal y pimienta.

Preparación:

Paso 1

Lavamos bien las berenjenas y, sin pelarlas, las untamos con aceite y las colocamos en una bandeja de horno. Las asamos a 180° entre 20 y 40 minutos, dependiendo del tamaño de las berenjenas, hasta que la piel esté tostada. Las sacamos del horno y, cuando se enfríen, les quitamos la piel y nos quedamos solo con la pulpa. La ponemos en el vaso de la batidora junto con el queso, el zumo de limón, las almendras y una pizca de pimienta y sal. Lo trituramos todo y lo dejamos enfriar en la nevera.