

Humus de Berenjena

Ingredientes

- Berenjenas
- Un diente de ajo
- salsa de sésamo (tahini)
- Un limón

Pasos

- Se doran las berenjenas en un horno o sobre un sarten
- Cuando están doradas por fuera, se les quita la piel
- Una vez sin piel la berenjena y se mete en el robot de cocina junto con el diente de ajo, la salsa de sésamo y el limón hasta que tenga el espesor adecuado.
- Al ahora de servir se le puede poner pimenton rojo y comino por encima para la presentación

From:

<http://wiki.intrusos.info/> - LCWIKI

Permanent link:

<http://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:mousine:humus:berenjenas&rev=1630923307>

Last update: **2023/01/18 14:46**

