Humus de Berenjena

Ingredientes

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

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, el limón y los garbanzos hasta que tenga el espesor adecuado.
- Al ahora de servir se le puede poner pimenton rojo y comino por encima para la presentación

Referencias

- https://recetasdecocina.elmundo.es/2020/10/hummus-berenjena-baba-ganush-receta.html
- https://recetasdecocina.elmundo.es/2021/05/hummus-casero-receta-arabe.html
- https://www.velocidadcuchara.com/hummus-de-lentejas-con-thermomix/

From:
https://wiki.intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
https://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:mousine:humus:berenjenas

Last update: **182023/01/ 13:47**