

Será por recetas



Puré de berenjenas con zumo de limón

Tapas y Pinchos

 4 Personas

 15 Minutos

 Media

 Enviada el 30/05/2012

Ingredientes

- 1 berenjena grande
- El zumo de ½ limón
- 2 o 3 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de cilantro o perejil picado
- ½ cucharada de cayena molida
- Sal
- Pimienta molida

Elaboración

Primero poner el horno a 200 °C. Asar la berenjena en la bandeja durante 30 minutos, hasta que la piel se haya chamuscado.

Sacar la berenjena del horno y dejar enfriar. Entonces, partir por la mitad a lo largo y separar la pulpa con una cuchara. Exprimir el limón.

A continuación pasar la pulpa de berenjena a un cuenco y añadir el zumo de limón. Pelar los ajos, majarlos y echarlo también al cuenco.

Agregar el cilantro o el perejil picados y mezclar todo bien. Sazonar generosamente el puré de berenjena con la cayena, sal y pimienta molida.

Tapar el cuenco y dejar reposar el puré de berenjenas en el frigorífico un mínimo de 4 horas antes de servirlo.



Autor receta de Puré de berenjenas con zumo de limón

Melk

 Valoración 4/5

 37 Recetas publicadas

 Miembro desde 29/05/2012