

INGREDIENTES:

2 berenjenas gorditas, pero no mucho, no gigantonas

2 dientes de ajo

1 limón

1 cucharadita de Tahini (pasta de sésamo)

Sal

½ vaso de aceite oliva virgen

**MÉTODO:**

Calienta el horno a 180º

Abre las berenjenas a lo largo, echa sal y deja reposar aprox. ½ hora

Mete las berenjenas y déjalas aprox. ½ hora, cuando las toques, tienen que estar blanditas.

Saca y tapa con papel aluminio, deja que atemperen.

Pela

Trocea las berenjenas en bol junto con ajo, aceite, tahini, sal y limón. Mezcla todo con la minipimer hasta que esté como un puré no demasiado espeso, si hace falta, añade un poco de agua

Cata y ajusta. Pon en un plato con un corrito de aceite por encima y espolvorea con pimentón.

Se toma en tostas, también como acompañamiento de pescado o pollo, por ejemplo.

¡ESTÁ BUENÍIIIIISIMO!!!