

DIP DE BERENJENA

INGREDIENTES

La pulpa de una berenjena
2 Cdas de jengibre rallado (opcional)
½ Cda de cardamomo molido
4 Cdas de Aceite de oliva
1 Cda de hinojo molido
1 Cda de comino molido
1 Cda de cilantro molido
1 Pizca de sal
1 Pizca de pimienta
3 Cdas de almendras molidas
2 Cdas de cilantro picado
1 Cda de mayonesa

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 175°C.
Cortamos la berenjena por la mitad longitudinalmente. Horneamos por 45 min y dejamos que se enfríe.
Cuando la berenjena se haya enfriado, le sacamos la pulpa con ayuda de una cuchara, la trituramos un poco con un tenedor y reservamos.
En una sartén con aceite de oliva salteamos el jengibre, las especias, la sal y la pimienta durante 1 min, añadimos las almendras y dejamos que se tuesten. Mezclamos con la pulpa de la berenjena, el cilantro y la mayonesa removemos bien hasta que se integren todos los ingredientes y listo!!!

SUGERENCIA

Se puede comer con palitos de zanahoria, judía verdes, espárragos, palitos de pan y pan crujiente.