

# SALSA BABA GANOUSH



## Ingredientes

- 2-3 berenjenas medianas
- ¼ taza de tahini
- 1/3 taza de aceite de oliva
- 2 cdas de jugo de limón
- 2 cdas de perejil fresco más extra para decorar, picado fino
- 1 diente de ajo (opcional), molido.
- ¼ cda de comino en polvo
- 1 pizca de pimienta
- 1 pizca de ají de color o paprika
- Sal a gusto

## Preparación

1. Precalentar el horno a 220°C
2. Cortar las berenjenas por la mitad a lo largo. Colocarlas sobre papel para hornear en la bandeja del horno.
3. Hornear las berenjenas por 35-40 minutos hasta que el interior esté blando y la piel se vea arrugada.. Retirar del horno y dejar enfriar por unos minutos.
4. Con una cuchara, separar la carne de la berenjena, descartando la piel. Colar la carne de las berenjenas por unos minutos, botando todo el exceso de líquido.
5. En un bowl, con un tenedor combinar la carne de las berenjenas, el ajo y el jugo de limón, hasta que se deshaga toda la berenjena formando una pasta cremosa. Agregar el tahini y el aceite de oliva y continuar mezclando hasta que quede todo muy molido e incorporado.
6. Añadir el comino y demás especias y el perejil fresco. Si es necesario agregar más jugo de limón, sal o pimienta.
7. Servir con un poco de perejil fresco encima y un chorrito de aceite de oliva, acompañado de zanahorias, pimentón y pepino.