

Mutabal o Baba Ghanoush

Posted on **July 09,2011** by **hiulitscuisine**

Crema de berenjenas. Entrante típico de la [cocina Árabe/Norteafricana](#) como el [Hummus](#).
Dependiendo del país, recibe un nombre u otro.

Ingredientes:

(para 2 personas)

- 1 berenjena
- 1/2 diente de ajo
- 1 y 1/2 cucharada sopera de tahini blanco
- 1 cucharadita de jugo de limón (*o al gusto*)
- 1 cucharadita de comino en polvo

Tiempo de preparación:

- 1h

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Poner la berenjena al horno durante entre 45 min y 1h. Ir dando vueltas de vez en cuando hasta que la piel esté "chamuscada".
3. Quitar la piel (*¡vigilar que quema!*), sacar la pulpa con una cuchara y escurrir.
4. Poner la pulpa, el ajo cortado, el tahini, el jugo de limón y el comino en un vaso de batir. Triturar hasta obtener un puré. Salpimentar al gusto.

Presentación:

- Servir en un plato en forma de volcán, esparcir un poco de pimentón dulce por encima y echar un chorrito de aceite de oliva.
- Acompañar con pan de pita.

Notes:

- Dependiendo del espesor deseado, añadir más o menos aceite de oliva.
- También se puede triturar un poco de perejil fresco y esparcir por encima.

Posted in: [Cocina Árabe / Norteafricana](#), [Entrantes](#), [Festa Vegana](#), [Recetas](#), [Salsas](#) |
Tagged: [Ajo](#), [Almendras](#), [Berenjena](#), [Comino](#), [Jugo De Limón](#), [Tahini](#) | With 0 comments