

Mutabal o Baba Ghanoush

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

Crema d'albergínies. Entrant típic de la [cuina Àrab/Nord-africana](#) com l'[Hummus](#). Depenent del país, rep un nom o l'altre.

Ingredients:

(per a 2 persones)

- 1 albergínia gran
- 1/2 dent d'all
- 1 i 1/2 cullerada sopera de tahini blanc
- 1 culleradeta de suc de llimona (*o al gust*)
- 1 culleradeta de comí en pols

Temps de preparació:

- 1h

Preparació:

1. Precaentar el forn a 180°C.
2. Posar l'albergínia al forn durant entre 45 min i 1h. Anar donant voltes de tant en tant fins que la pell estigui "socarrimada".
3. Treure la pell (*vigilar que crema!*), treure la polpa amb una cullera i escórrer.
4. Posar la polpa, l'all tallat, el tahini, el suc de llimona i el comí en un got de batre. Triturar fins a obtenir un puré. Salpebrar al gust.

Presentació:

- Servir en un plat en forma de volcà i tirar un raig d'oli d'oliva.
- Acompanyar amb pa de pita.

Notes:

- Les albergínies també es poden fer durant 10 min al microones.
- Depenent de l'espessor desitjat, afegir més o menys oli d'oliva.
- També es pot triturar una mica de julivert fresc i escampar per damunt.

Posted in: [Cuina Àrab / Nord-africana](#), [Entrants](#), [Festa Vegana](#), [Receptes](#), [Salses](#) |
Tagged: [Albergínia](#), [All](#), [Ametlles](#), [Comí](#), [Suc De Llimona](#), [Tahini](#) | With 2 comments