

Crema de Berenjenas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1 hrs. 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 1 hrs. 25min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crema-de-berenjenas>

Preparación

Pinchar con un tenedor la piel de las berenjenas. Disponerlas enteras en una asadera, rociarlas con un poco de aceite y hornear a temperatura moderada por 1 hora, hasta que la piel se arrugue y la pulpa se ablande. Dejarlas enfriar, pelarlas, cortarlas a la mitad, retirar con una cuchara las semillas y volcar el resto de pulpa en una licuadora. Agregar los dientes de ajo pelados sin su brote interno y licuar hasta conseguir una crema. Con la licuadora en marcha, agregar el aceite por un borde en forma de hilo; y después el vinagre, el azúcar, sal y pimienta. Fuera de la licuadora mezclar con el perejil picado y aceitunas descarozadas y cortadas. Dejar en la heladera hasta servir.



Ingredientes

- 2 Berenjenas
- 4 dientes de Ajo
- 1/4 taza/s Aceite de oliva
- 1 cucharada/s Vinagre
- 1 cucharadita/s Azúcar
- 1 cucharada/s Perejil
- Aceitunas Negras c/n
- 1 poco Sal
- 1 cucharada/s Pimienta

Categorías

Un día normal, Día Especial, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Salsa