



Berenjenas asadas

INGREDIENTES

- 500 g de berenjenas • 2 cdas. de aceite de oliva
- ½ cdita. de cúrcuma
- ½ cdita. de coriandro • ¼ cdita. de pimienta cayena
- ½ cdita. de sal integral molida

EXTRA

- Frasco hermético o bolsa de nylon

64

PROCEDIMIENTO

Asamos las berenjenas al horno o al rescoldo durante una hora aproximadamente, rotándolas cada tanto para que no se quemen.

No bien las retiramos del calor, las colocamos en un envase hermético (frasco con tapa o una bolsa de nylon). Así, con la condensación, la piel se desprende con facilidad. Una vez frías, las pelamos y metemos la pulpa en una licuadora.

Agregamos los otros ingredientes y licuamos.

Lo conservamos en un recipiente hermético, en heladera, por unos 3 días.



