

BERENJENAS AL HORNO CON SALSA DE YOGUR

Ingredientes

- 3 berenjenas medianas
- 2 cdas. de AOVE
- 1 cda. de comino en grano
- Sal
- Pimienta negra molida

Para la salsa de yogur

- 6 cdas. de yogur natural
- 1 cda. de agua
- 1 cdta. de zumo de limón
- 1 cdta. de tahini
- Pizca de sal y pimienta molida

Para decorar

- 1 cda. de perejil fresco picado
- 2 cdas. de almendras laminadas o picadas
- Ralladura de limón

Preparación

1º. Enciende el horno a 200°C con calor arriba y abajo. Corta las berenjenas en trozos medianos y colócalos con la piel hacia abajo en una bandeja de hornear. Espolvorea sal, pimienta molida y rocía todos los trozos con un poco de aceite de oliva, también puedes hacerlo con la brocha de cocina. Añade el comino en grano por encima y hornea a 200°C durante uno 30-45' o hasta que los trozos estén bien tostados.

2º. Mientras, tuesta las almendras en un sartén anti-adherente sin nada de aceite. En cuanto veas que cogen color retíralas a un plato.

3º. Para la salsa mezcla en un bote o vaso todos los ingredientes, pruébala para salpimentarla al gusto. Puedes añadir también más zumo de limón o tahini si quieres.

4º. Saca las berenjenas del horno cuando estén listas y sírvelas calientes o deja que se enfríen. Ponlas en una fuente o plato y echa la salsa de yogur por encima. Por último añade las almendras laminadas, el perejil picado y un poco de ralladura de limón que le da un toque muy fresco.

[HTTPS://WWW.SHOOTTHECOOK.ES/](https://www.shootthecook.es/)