



BERENJENAS AL HORNO CON SALSA DE YOGUR

Ingredientes

- 3 berenjenas medianas
- 2 cdas de AOVE
- 1 cda de comino en grano

PARA LA SALSA DE YOGUR

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

PARA DECORAR

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

Preparación

- 1.** 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, o usando con la brocha de cocina. Añade el comino en grano por encima y hornea a 200°C durante 30-45 minutos o hasta que los trozos estén bien tostados.
- 2.** Tuesta las almendras en un sartén anti-adherente sin nada de aceite. En cuanto veas que cogen color retíralas a un plato.
- 3.** Para la salsa mezcla en un bol todos los ingredientes, Pruébala para salpimentarla al gusto. Puedes añadir también más zumo de limón o tahini si quieres.
- 4.** 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.

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