

El baba ganush es un pure echo de berenjenas asadas típico de la comida mediterránea, árabe e israelí es delicioso y siempre lo comen con pan pita. Es un dip increíble para aperitivo, una pasta deliciosa que la uso para hacerme un burrito, un sandwich...la uso para todo por que me encanta! Las berenjenas las aso en el fuego de la cocina, las pincho con un tenedor y literalmente las quemo con cáscara y todo hasta que estén blandas.

Luego a la procesadora y listo, se agregan un par de ingredientes para aliñar y nada mas, un resultado demasiado bueno para ser verdad!

## El Mejor Baba Ganush!

### Receta

3 berenjena medianas  
2 cads. de jugo de limón  
3 cads. de tahini  
1/3 taza de aceite de oliva  
1 diente de ajo  
1/4 taza de hojas de perejil picadas  
sal y pimienta

Pinchar una berenjena con un tenedor y ponerla sobre el fuego de la cocina, se va quemando la berenjena de a poco, se va dando vuelta y siempre con contacto directo del fuego, esto se hace hasta que la berenjena este blanda, se repite el mismo procedimiento con todas las berenjenas.

Luego con cuidado sacar toda la cáscara de las berenjenas, tener cuidado de no dejar pedazos de cáscara quemada, hay que sacar todo muy bien.

Poner las berenjenas en una procesadora junto con el limón, aceite, ajo y tahini, procesar hasta formar una pasta, luego salpimentar a gusto. Servir decorado con perejil, es ideal como dip, con pan Pita, pretzel, o las galletas que tengas a mano.