

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Qué rica es esta sopa!!! Y mejor aun es para sobrevivir estos días fríos de invierno, es rápida, entretenida y fresca, ya que lleva limón que le da un toque cítrico y de frescura que se agradece enormemente .

Una manera diferente de comer berenjenas, es una sopa acogedora que llena el corazón! Yo la aliño con una mezcla de hierbas Marroquí! Esto hace que la sopa quede mas aliñada y entretenida! Da una giro con las hierbas que yo compre, es otra receta! Lo ideal sería echarle unas especies que se llaman Zatar, yo no las pude encontrar en ningún supermercado, pero encontré un aliño de hierbas Marroquí bien bueno que hizo perfectamente bien su trabajo, ver la foto.

Una sopa reconfortante para este invierno, una manera entretenida y sabrosa de sobrellevarlo!

## Sopa de Berenjenas

1 kilo de berenjenas  
1 bolsa de sofrito congelado de cebolla zanahoria pimentón  
3 cucharadas de aceite de oliva  
1/2 cucharadita de ralladura de Limón  
2 cucharadas de perejil picado  
Aliño Marroquí a gusto!  
Sal y pimienta

Precalentar el horno a 200 grados, tiene que estar prendido por arriba para dorar.

Lavar las berenjenas, hacer tres cortes con el cuchillo (es solo enterrarlo en tres lugares diferentes) ponerlas en una bandeja que pueda ir al horno, poner la bandeja lo mas arriba posible para poderlas dorar, hornear hasta que estén blandas y doradas  
Dejarlas enfriar, pelarlas y picar la carne.

Poner el aceite de oliva en una olla y calentar, agregar el sofrito y freír bien agregar la berenjena salpimentar y freír todo junto por un minuto, agregar el caldo y dejar hervir por 10 minutos probar y corregir sabores de sal y pimienta. Procesar la sopa hasta que esté cremosa y suave, puede ser en la juguera.

Luego agregar el jugo de Limón la ralladura y mezclar muy bien, servir en porciones aliñar cada plato con las hierbas Marroquí y perejil.