

SALSA DE BERENJENA

Para: 4 Personas

Tiempo de Preparación: 20 minutos

1. Perfore una berenjena con un tenedor varias veces.
2. Ase a la parrilla o cocine hasta que esté un poco chamuscado y deje reposar la berenjena hasta que se enfríe.
3. Cortar la berenjena por la mitad y meterla dentro en un tazón. Descartar la cáscara.
4. Mezcle la berenjena, 2 dientes de ajo, $\frac{1}{4}$ taza de queso feta y jugo de $\frac{1}{2}$ limón en el procesador de alimentos. Si no hay procesador de alimentos, mole todos los ingredientes muy finos y mezcle con un tenedor.
5. Agregue aceite de oliva virgen extra según sea necesario a la mezcla con una consistencia suave y mezcle un cucharada grande de perejil picado.
6. Sazone al gusto con sal y pimienta.
7. Sirve con verduras cortadas y galletas saladas.

