



## PAN DE PITA CON PATÉ DE BERENJENA

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 240 g de pan de pita
- 400 g de berenjena
- 150 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 unidad de limon
- 40 g de aceite de oliva
- 5 g de perejil
- 2 g de comino
- sal
- 2 g de pimienta molida

### LA PREPARACIÓN

- Pelar y cortar la cebolla. Lavar y trocear las berenjenas.
- Sofreír en una sartén la cebolla y la berenjena.
- Mezclar en un recipiente con el ajo, el perejil picado, el zumo de 1/2 limón, el comino, la sal y la pimienta.
- Triturar todo, hasta conseguir un puré fino.
- Servir en un bol con el pan de pita troceado.



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 35.9 g	Grasas 11.3 g
Kcal 284	Proteinas 6.8 g