



PAN DE PITA CON PATÉ DE BERENJENA

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 400 g de berenjena
- 240 g de pan de pita
- 150 lonchas de cebolla
- 40 g de aceite de oliva

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 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 34.7 g	Grasas 11.2 g
Kcal 275	Proteínas 6.5 g