



BERENJENA ASADA CON CREMA DE CEREZAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 240 g de berenjena
- 40 g de aceite de oliva
- 5 g de mostaza de Dijon
- 1 g de tomillo
- 5 g de perejil
- 1 g de comino molido sin gluten
- 10 g de queso de cabra
- 40 g de cereza
- sal
- pimienta
- 2 g de salvia
- 5 g de semilla de sésamo tostadas

LA PREPARACIÓN

- Precalienta el horno a 200°C y prepara una fuente.
- Lava las berenjenas y seca bien. Divide en dos mitades de forma longitudinal y practica unos cortes diagonales en cada una, forma una especie de retícula de diamantes. Los cortes deben ser profundos pero con cuidado de no atravesar la piel por debajo.
- Coloca en la fuente y riega con tres cucharadas de aceite de oliva. Sazona con un poco de salvia y salpimienta. Hornea durante unos 35-40 minutos, hasta que estén



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 2.6 g	Grasas 11.8 g
Kcal 127	Proteínas 1.7 g

bien asadas con la carne tierna.

- Mientras tanto, mezcla en un cuenco el yogur con la mostaza de Dijon, el queso de cabra y la cucharada restante de aceite de oliva. Añade el tomillo, perejil, comino, sal y pimienta negra al gusto, mezcla todo bien. Cuando estén asadas las berenjenas, colócalas en una fuente o plato y cubre con la salsa. Añade cerezas picadas y un poco de sésamo por encima al gusto.