

## DIP DE BERENJENA

### Ingredientes:

- 2 Berenjenas
- 2 Pimiento morrón rojo
- 1 cebolla morada
- 4 a 6 dientes de ajo
- 3 C de aceite de oliva
- Sal y pimienta

### Preparación:

1. Precalentar el horno a 400°F
2. Quitarle las semillas y rabo a los pimientos.
3. Cortar la berenjena, pimientos y cebolla en cuadros de 3 cms.
4. Los ajos se pican o se machacan y se revuelven con el aceite de oliva. Se mezclan las verduras con el aceite. Se sazona con sal y pimienta. Acomodar las verduras en una charola de hornear y rostizarlas en el horno durante 45 min, mezclando a la mitad de tiempo, aproximadamente hasta que las verduras estén suaves y ligeramente doradas. Dejar enfriar.
5. Moler las verduras en el procesador o Thermomix y moler muy ligeramente, hasta que queden las verduras picaditas pero no hecho puré. Probar de sal.
6. Servir con Pan Pita tostado.