

## Puré de berenjena

**Nombre de la receta**

Puré de berenjena

**Tiempo**

30 Minutos

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

2

**Alérgenos**

La receta no contiene alérgenos

**Descripción**

Puré de berenjena, patata, cebolla y puerro.

**Ingredientes**

- 1 berenjena grande
- 1 cebolla grande
- 2 patatas
- 3 dientes de ajo
- al gusto de sal

- 1/2 pastilla de caldo
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 10 tostes (opcional)
- 1 puerro

## Pasos

**1** En primer lugar, para preparar nuestro puré de berenjena debemos lavar la berenjena, cortarla por la mitad y hacerle pequeños cortes. Posteriormente la ponemos al horno a 200 grados.



**2** Mientras tanto vamos picando la cebolla y el ajo y lo sofreímos en la misma olla donde vamos a cocer las verduras.



**3** Limpiamos y troceamos el puerro y lo añadimos a la olla para sofreirlo. De igual manera pelamos y cortamos en trozos la patata y la añadimos también. Añadimos sal al gusto y media pastilla de caldo y removemos todo para sofreirlo.



**4** Cubrimos todo de agua y dejamos cocer durante 20 minutos.



**5** Por otro lado, cuando la berenjena esté blandita, la sacamos del horno y con la ayuda de una cuchara sacamos la pulpa y la echamos en una sartén. Freímos durante 2 minutos la berenjena.



**6** Por último echamos todo en un bol (la berenjena y el contenido de la olla) y batimos con una batidora eléctrica hasta que obtengamos una textura suave. Ya tenemos lista nuestro rico puré de berenjena.

**Observaciones o consejos**

Para la presentación podemos utilizar unos tostes de pan.

**Autor**

Ana B. D.