

Maggi



DIP DE BERENJENA Y PIMIENTOS

Disfruta de este Dip de berenjena y pimientos para 8 personas

8 porciones porciones / Dificultad baja / 25 minutos

INGREDIENTES

4 berenjenas peladas y picadas en cubos pequeños.
2 pimientos rojos asados, pelados y picados en cubitos.
3 dientes de ajo machacados.
1 cucharada de tomillo picadito.
1 tableta de Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®.

PREPARACIÓN

1. Cocina las berenjenas al vapor. Para ello, vierte un poco de agua en una cazuela y ponla a fuego medio. Encima colocas un colador con las berenjenas y deja cocer durante 10 minutos. Es muy importante que el agua no toque el colador. Retira y reserva.
2. En una sartén, calienta aceite y sofríe el ajo por dos minutos.
3. Pasado ese tiempo, añade las berenjenas, los pimientos y el tomillo, junto a la tableta de Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®, previamente triturada, y saltea 5 minutos más.
4. Sirve caliente acompañado de pedacitos de pan tostado o galletas de sal.