

Cuina Ambulant con Kantina
Migrante 23.05.2023
Zaalouk d'albergínia marroquí

2 Albergínies grans
2 Grans d'all
3 Tomàquet grans madurs
1 culleradeta de Comí molt
1 culleradeta de Pebre roig dolç
1 culleradeta de Pebre roig picant
20 ml de Suc de llimona
Julivert fresc i/o coriandre
Oli d'oliva verge extra
Pebre negre molt i sal
Olives negres per a servir (opcional)

Preescalfem el forn a 200°C. Rentem les albergínies, les despuntem i les tallem per la meitat longitudinal. Les posem cap per avall en una safata de forn amb paper antiadherent, fem uns talls a la part superior i les enforem fins que estiguin molt tendres, uns 20 minuts.

Trossegem els tomàquets rentats i piquem fins els grans d'all. Normalment els tomàquets no es pelen, però se'ls pot retirar la pell si es desitja. També es poden ratllar.

Posem a escalfar lleugerament els alls amb un raig d'oli en una paella àmplia o cassola; abans que es daurin hi afegim els tomàquets, els salpebrem i els removem. Els cuinem a foc moderat fins que comencin a desfer-se, aixafant-les amb una espàtula.

Hi afegim pebre roig i comí i ho continuem cuinant fins que estiguin molt tendres i gairebé desfets. Trossegem les albergínies rostides, en retirem part de la pell i les incorporem, aixafant-ho tot per a integrar-ho. Ho salpebrem de nou, hi afegim la llimona, ho removem i ho cuinem uns minuts més, fins a deixar la textura al gust, tipus samfaina.

Ho deixem reposar una mica abans de servir amb julivert o coriandre picat i les olives. Es pot decorar amb rodanxes de llimona per damunt.

Cuina Ambulant con Kantina
Migrante 23.05.2023
Zaalouk d'albergínia marroquí

2 Albergínies grans
2 Grans d'all
3 Tomàquet grans madurs
1 culleradeta de Comí molt
1 culleradeta de Pebre roig dolç
1 culleradeta de Pebre roig picant
20 ml de Suc de llimona
Julivert fresc i/o coriandre
Oli d'oliva verge extra
Pebre negre molt i sal
Olives negres per a servir (opcional)

Preescalfem el forn a 200°C. Rentem les albergínies, les despuntem i les tallem per la meitat longitudinal. Les posem cap per avall en una safata de forn amb paper antiadherent, fem uns talls a la part superior i les enforem fins que estiguin molt tendres, uns 20 minuts.

Trossegem els tomàquets rentats i piquem fins els grans d'all. Normalment els tomàquets no es pelen, però se'ls pot retirar la pell si es desitja. També es poden ratllar.

Posem a escalfar lleugerament els alls amb un raig d'oli en una paella àmplia o cassola; abans que es daurin hi afegim els tomàquets, els salpebrem i els removem. Els cuinem a foc moderat fins que comencin a desfer-se, aixafant-les amb una espàtula.

Hi afegim pebre roig i comí i ho continuem cuinant fins que estiguin molt tendres i gairebé desfets. Trossegem les albergínies rostides, en retirem part de la pell i les incorporem, aixafant-ho tot per a integrar-ho. Ho salpebrem de nou, hi afegim la llimona, ho removem i ho cuinem uns minuts més, fins a deixar la textura al gust, tipus samfaina.

Ho deixem reposar una mica abans de servir amb julivert o coriandre picat i les olives. Es pot decorar amb rodanxes de llimona per damunt.