**Ingredientes para Mutabal o Crema de berenjenas**

* 4 ó 5 berenjenas (depende del tamaño)
* 1 cucharilla tipo postre de comino molido.
* Sal fina y un poco de pimienta negra recién molida (al gusto)
* 3 dientes de ajo
* El zumo de medio limón.
* 2 cucharadas de Tahini\*
* 100 ml de aceite de oliva virgen extra (y un poquito más para adornar la crema)
* Una cucharadita de pimentón de la Vera dulce "Las Hermanas"
* De manera opcional podemos adornar con unas hojas de menta, con un poco de cilantro o perejil picado.

### Antes de cocinar. Preparación de las berenjenas

1. Precalentamos el horno a 190º C. Cortamos las berenjenas por la mitad, a lo largo, poniendo sal gorda por el lado del corte.
2. Dejamos reposar 15-20 minutos sobre un escurridor, lavamos bien y secamos con papel absorbente.
3. Esto lo hacemos para evitar el exceso de agua de este ingrediente, deben sudar y soltar todo el agua y para ello empleamos sal.
4. Horneamos las berenjenas, puestas boca arriba en la bandeja del medio unos 30 minutos con calor arriba y abajo y aire. Un truco para acelerar el proceso es darle unos cortes en la pulpa para acelerar el horneado.
5. Una vez queden bien tiernas, las sacamos del horno y las dejamos que enfríen unos 10 minutos, hasta que se puedan manipular sin quemarnos.Entonces les quitamos la piel y con ayuda de una cuchara sacamos toda la pulpa (si cayese algún trocito de piel no importa), reservamos la pulpa en un plato. Esta será la base de esta deliciosa crema.Si no tenéis mucho tiempo yo he preparado las berenjenas en el microondas alguna que otra vez, elresultado no es igual pero el sabor es muy similar. Para ello sólo necesitamos introducir las berenjenas tal cual durante 15 minutos a máxima potencia, y luego seguiremos los consejos del paso 3.

### Preparación de la crema de berenjenas

1. Hacemos zumo con la mitad de un limón, lo colamos por si quedan pepitas y reservamos.
2. Pelamos los dientes de ajo. Yo lo preparo sólo con 3 pero aquellos a los que les guste mucho podéis añadir más, como con el gazpacho, y al contrario si no te entusiasma el ajo, recordad que podéis tunear la crema como más os guste.
3. Colocamos la pulpa de la berenjena en el vaso de la batidora con el ajo, el tahini, la pimienta, sal, el zumo de medio limón colado, el comino molido, una pizca de pimienta negra recién molida, sal y el aceite de oliva virgen extra.
4. Batimos con la máxima potencia hasta que nos quede una crema tipo puré. Quedará un poco más denso y reservamos en la nevera. Fría está mucho mejor.
5. Si tenéis robot de cocina podrás controlar la textura mucho mejor pero yo prefiero como queda con la batidora.
6. Para presentarlo lo mejor es elegir un plato llano y grande. De esta manera lo compartiremos entre varios. Repartimos la crema de berenjenas.
7. Espolvoreamos con un poco de pimentón dulce de la Vera (o mixto, dulce y picante si os gusta así) y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.
8.