

Receta de Maghmour. Rico Estofado de Berenjenas de la India.

- 1 kg Berenjenas
- 1 kg Tomate natural pelado
- 3 Cebollas medianas
- 8 Dientes de ajo
- 240 grs Garbanzos cocidos
En lata o bote
- 1 cuchara Menta seca
- Sal
Al gusto
- Pimienta negra
Al gusto
- 3 cuchara Aceite de Oliva
- Agua
Solo si hace falta
- Menta fresca
Para decorar

- 1** Pelamos las berenjenas dejando la piel a rayas, y luego las cortamos en rodajas longitudinales o en cuartos.
- 2** Asar las berenjenas en el horno. Disponemos las rodajas sobre una fuente de horno y las pincelamos con aceite por las dos caras. Salpimentamos al gusto y horneamos unos 20 minutos a 200 - 220° C, hasta que estén tiernas y doradas. Reservamos.
- 3** Lavamos los garbanzos y los escurrimos bien.
- 4** En una olla pochamos la cebolla picada con el aceite de oliva. Cuando la cebolla empiece a dorarse, añadimos los dientes de ajo (picados o machacados) y los garbanzos.
- 5** Añadimos el tomate y la sal al gusto. Mezclamos y dejamos cocer a fuego medio unos 20 minutos con la tapa puesta (totalmente cerrada o ligeramente abierta).

Removemos de vez en cuando para que no se pegue.

- 6 Para finalizar, añadimos la menta y las berenjenas asadas. Mezclamos bien y dejamos cocer, a fuego lento otros 20 minutos más o menos. Si vemos que queda bastante líquido, destapamos los últimos 10 minutos y si queda muy espeso añadimos un poco de agua.
- 7 Dejar reposar unos 10 minutos antes de servir.