



## Dip de berenjena y pimiento



### Ingredientes:

- 1 berenjena (grande)
- 2 pimientos de cualquier color
- 1 cebolla (pequeña)
- ¼ cucharadita de ajo en polvo
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharadita de orégano deshidratado
- 1 cucharadita de albahaca deshidratada
- ¼ cucharadita de sal

**Seasonal  
and Simple**

Un programa de extensión  
de University of Missouri



8 porciones

**Vea las instrucciones al dorso.**

Fuente: [seasonalandsimple.info](http://seasonalandsimple.info)

## Dip de berenjena y pimiento continuación

### Instrucciones:

1. Usar un pelador de vegetales para quitar la cáscara de la berenjena.
2. Picar la berenjena en cubos de 1 pulgada.
3. Picar los pimientos.
4. Pelar y picar la cebolla.
5. Colocar todos los ingredientes en un recipiente grande. Mezclar.
6. Extender los ingredientes en una bandeja para hornear.
7. Hornear a 400° F durante 45 minutos. Mientras los ingredientes se están horneando, remover unas cuantas veces.
8. Cuando la berenjena esté ligeramente dorada y suave, sacar los ingredientes del horno.
9. Dejarlos enfriar durante al menos 10 minutos.
10. Colocar los ingredientes horneados en la licuadora. Licuar hasta que quede una mezcla suave.
11. Servir el dip frío o a temperatura ambiente.

