

PITA CON BERENJENAS Y HUMMUS



INGREDIENTES:

- Pan de pita integral
- Berenjena
- Mezcla de lechugas o brotes
- Tomate
- Hummus
- Aove
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

Cortamos las berenjenas en medias lunas, salpimentamos y metemos al horno a 180 grados hasta que estén hechas, unos 20 minutos más o menos. Otra opción es hacerlas a la plancha.

Humedecemos el pan de pita integral y lo metemos al horno el tiempo que indique el fabricante (unos 5 minutos).

Cortamos las pitas por la mitad, las abrimos y las rellenas. Ponemos primero las lechugas, luego el tomate, las berenjenas y el hummus.