

NOTAS Y CONSEJOS

- Antes de hornear las berenjenas, practicar unas incisiones con ayuda de un cuchillo para que se hagan de manera más uniforme. Pincelar con un poco de aceite de oliva virgen extra y añadir un poquito de sal y pimienta.
- Dejar las berenjenas en el horno durante 45 minutos o 1 hora para que se queden bien doradas por fuera y jugosas por dentro.
- A la hora de amasar, se pueden mojar las manos en aceite para no tener problemas durante su elaboración.
- Cuando el pan esté hecho por un lado, darle la vuelta para que pueda cocerse bien por el otro lado.
- Uno de los trucos para evitar que el ajo repita tras su ingesta es eliminar su germen previamente.
- Para aprovechar al máximo el sabor de un limón hay dos opciones: por un lado, darle vueltas sobre sí mismo, aplastándolo con las manos con el fin de romper sus fibras internas; por otro lado, pasarlo unos segundos por el microondas.
- Es importante que la harina se tueste totalmente en la sartén para evitar indigestiones.

