

Berenjenas con miso, salsa de yogur y cebolla encurtida



Consejo del chef

Terminar con unas hojas de hierbabuena, cilantro, y piñones.

Raciones para 2

1 Cebolla Roja
4 Limas
6 **cdas.** Vinagre de manzana
2 **cditas.** Sal
2 Berenjena
2 **cdas.** Pasta de miso
2 **cdas.** Salsa de soja
2 **cdas.** Azúcar moreno
4 **cdas.** Mirin
4 **cdas.** Aceite de oliva
6 **cdas.** Yogur griego
2 **gr** Perejil
1/2 Diente de ajo
Sal
Pimienta
Cilantro
Hierbabuena
Piñones

- 1 Para la cebolla roja encurtida, cortar finamente la cebolla roja y añadirla a un tarro con el jugo de 3 limas, 4 cdas. de vinagre, el azúcar y la sal. Tapar, agitar y dejar durante al menos 30 minutos.
- 2 Para la berenjena, precalentar el horno a 220°C y mezclar en un bol, el miso, la soja, 2 cdas. de vinagre de manzana, el azúcar moreno, el mirin y el aceite.
- 3 Cortar la berenjena en seis porciones alargadas, extender en una bandeja de horno y rociar el marinado anterior.
- 4 Asar en el horno durante 35-40 minutos o hasta que estén doradas, sacar y dejar enfriar.
- 5 En otro bol, preparar la salsa de yogur mezclando el mismo con el perejil y el ajo picados, la lima, la sal y la pimienta.
- 6 Para emplatar, colocar los gajos de berenjena fríos con unas cucharadas de salsa de yogur y un poco de cebolla encurtida.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/berenjenas-con-miso-salsa-de-yogur-y-cebolla-encurtida/>

COOKING
LOVERS 