

# 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** 