



Una carta estacional a través del producto o la receta

por Narda Lepas

Berenjena asada apanada, stracciatella, tomate y parmesano

Emplatado

1 porción

Berenjena apanada	1 u
Aceite de oliva	3 gr
Aceite verde	3 gr
Passata	100 gr
Tomates cherrys pelados	80 gr
Stracciatella	60 gr
Alcaparras	15 gr
Hojas de alcaparras fritas	1 gr
Albahaca fresca	1 gr
Queso sbrinz rallado fino	3 gr
Manteca clarificada	25 gr

Procedimiento

Freír rápidamente los cherrys y cortar la cocción en agua con hielo. Pelar y reservar.

Berenjena

1 porción

Berenjenas medianas	4 un
Harina	100 gr
Panko	150 gr
Pan rallado	100 gr
Huevo	2 un
Mostaza tipo Dijon	10 gr

Procedimiento

Asar las berenjenas quemándolas por todos los lados. Enfriar tapadas. Una vez frías pelarlas.

Batir los huevos y condimentar con la mostaza, sal y pimienta. Mezclar el panko y el pan rallado. Apanar las berenjenas enteras pasando por harina-huevo-panko/pan rallado.

Aceite verde

1 porción

Albahaca	50 gr
Espinaca	25 gr
Aceite neutro	50 gr
RINDE	45 gr

Procedimiento

Blanquear la albahaca y la espinaca a partir de agua hirviendo y cortar la cocción en agua con hielo. Escurrir bien apretando con un pano. Procesar con aceite neutro y filtrar en superbag.

Passata

1 porción

Tomate perita lata	5000 gr (2 latas)
Albahaca	200 gr
Ajo (cabeza)	1 un
Orégano fresco	100 gr
Laurel	3 un
Cebolla	500 gr
Extracto de tomate	150 gr
Aceite de oliva	c/n
RINDE	4000 gr

Procedimiento

Para la salsa, cortar la cebolla y el ajo en brunoise y cocinar bien en aceite de oliva. Agregar el orégano, laurel y el extracto de tomate. Una vez cocido el extracto, sumar la lata de tomate perita y cocinar mínimo 4 horas.

Nasu Agedashi

Caldo

1 porción

Mirin	45 gr
Sake	45 gr
Salsa de soja Kona	45 gr
Azúcar blanco	13 gr
Vinagre de arroz	30 gr

Procedimiento

Mezclar todos los ingredientes en frío y luego en una olla llevar a hervor para quitarle el alcohol. Luego llevar al frío. Una vez a temperatura de heladera, agregar la berenjena cocida.

Emplatado

1 porción

Nasu (Berenjena japonesa)	130 gr
Caldo para Nasu agedashi	75 gr
Negui	10 gr
Nabo	10 gr
Jengibre	5 gr
Aceite de sésamo	10 gr

Procedimiento

Calentar el aceite a 170°/180°.

Hacerle los cortes cuadrille a la berenjena o en diagonal.

Una vez listo el aceite, sumergirlas de a poca cantidad durante 1 minuto aproximadamente y dejarlas escurrir. Colocar las berenjenas ya fritas, dentro del contenedor con el caldo y reservar.

Seleccionar 5 trozos de berenjena, acomodarlas en el plato y por arriba colocarles el negui, nabo, jengibre.

Berenjena Frita, Miel Picante

Berenjena

1 porción

Berenjena	1 u
Sal	c/n
Harina 0000	200 gr
Harina de arroz	200 gr

Procedimiento

Pelar la berenjena y cortar con una mandolina o una máquina de fiambre en tiras bien finas, a lo largo. Espolvorear con sal y tapar con un trapo para prevenir la oxidación. Dejar 20 minutos con la sal, luego lavar en agua bien fría. Secar bien, con la ayuda de papel absorbente o un trapo y dejar planas en una placa. Mezclar ambas harinas. Pasar las láminas de berenjenas por la mezcla y freír a 175°C. Tienen que tomar un color dorado, sin ponerse marrones.

Miel picante

1 porción

Miel	100 gr
Vinagre de fruta	c/n
AjÍ molido o chiles secos	30 gr

Procedimiento

Calentar la mitad de la miel con los chiles secos, buscamos solo que se entibie y que no levante mucha temperatura. Mezclar con la otra mitad de la miel, agregar un poco de vinagre si fuera necesario.

Emplatado

1 porción

Berenjena frita	130 gr
Miel picante	15 gr
Brotos de cilantro	5 gr

Procedimiento

Colocar las berenjenas fritas en un plato, chorrear un poco de miel picante encima y terminar con unos brotes de cilantro.

**¡Gracias por ser parte
de nuestro aniversario
número 20!**

EAG

— 20 AÑOS —