



BERENJENAS EN TEMPURA CON SALSA DE MIEL

Ingredientes (para 3/4 personas):

- ☐ 1 berenjena
- ☐ sal
- ☐ 1 lata de cerveza
- ☐ C.s. sésamo tostado

Para la tempura

- ☐ 200 ml agua helada
- ☐ 60 g harina de trigo
- ☐ 30 g harina de arroz
- ☐ 1 yema
- ☐ 5 g azúcar
- ☐ 5 g sal

Para la salsa de miel

- ☐ 60 g miel de flores
- ☐ 20-25 g azúcar
- ☐ 20 ml salsa de soja
- ☐ 10 ml vinagre balsámico

Elaboración:

1. Lavar la berenjena, secar y cortar en rodajas de grosor uniforme (de unos 4 mm de grosor aproximadamente).
2. Colocar capas de berenjena en un escurridor de verduras y espolvorear con sal fina para que suelten el amargor. Dejar reposar 15-30 minutos a temperatura ambiente.



3. Pasado este tiempo, secar las berenjenas, colocar en un bol y cubrir completamente con cerveza. Reservar 30 minutos a temperatura ambiente.
4. Para preparar la tempura colocar un bol dentro de otro más grande con cubitos de hielo.
5. Poner todos los ingredientes al mismo tiempo (harina de trigo, harina de arroz, yema, agua helada, sal y azúcar) y mezclar con palillos chinos hasta obtener una masa lisa y sin grumos.
6. Añadir el agua poco a poco hasta obtener la consistencia deseada (puede no ser necesario añadir toda el agua).
7. Sacar las berenjenas de la cerveza y secar con papel absorbente.
8. Introducir las berenjenas en la tempura y retirar ligeramente el excedente.
9. Calentar abundante aceite en una sartén/cazo y freír las berenjenas en tempura en el aceite caliente pero que no humee.
10. Retirar cuando estén doradas por ambos lados y dejar escurrir sobre papel absorbente.
11. Para elaborar la salsa poner la miel y el azúcar en un cazo a fuego suave.
12. Cuando el azúcar esté completamente integrado añadir el vinagre balsámico y la salsa de soja, llevar a ebullición y dejar unos minutos hasta conseguir la consistencia deseada – cuidado porque la salsa espesa al enfriar –.
13. Espolvorear las berenjenas con semillas de sésamo tostado para dar un toque crujiente y comer recién hechas acompañadas con la salsa de miel ¡una locura!

**La tempura se mezcla con palillos chinos para no introducir aire a la mezcla.*

**El aceite para freír las berenjenas debe estar caliente pero no demasiado o se quemarán por fuera antes de cocinarse por dentro (es mejor freírlas a fuego medio).*

**Las rodajas de berenjena no deben ser demasiado finas ni demasiado gruesas.*