Berenjena frita, coriandro, comino y verdolagas

Dificultad:

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- *(Para 2 personas)*
- - 2 berenjenas moradas pequeñas
- - Aceite de girasol
- *Para la piel de berenjena:*
- - 300 gr. patata Monalisa
- - Colorante morado
- - 1 unidad de láminas de plata
- *Para el pimiento:*
- - 2 pimientos rojos
- - Agar-agar (1 gramo por cada 100 ml. de agua de pimiento)
- *Para el alioli:*
- - 1 cabeza de ajo
- - Aceite de oliva
- - Sal
- *Para la marinada:*
- - 12 gr. coriandro
- - 5 gr. comino
- - 30 gr. mostaza de Dijon
- - 5 gr. concentrado de carne
- - 15 gr. aceite oliva virgen extra
- - El zumo de ½ lima
- - ½ cucharada de aceite de ajo crudo (triturar 250 ml. de aceite de oliva con 5 dientes de ajo pelados)
- *Para el puré de berenjena:*
- - Recortes de la berenjena

- - 6 unid. Gotas de Humo líquido
- - Sal
- - Pimienta
- *Para el bola-bola de coriandro:*
- - 10 gr. coriandro
- - 25 gr. manteca de cacao
- - 10 gr. yogur liofilizado en polvo
- *Para emplatar:*
- - 6 unid. puntas de verdolaga
- - 20 ml. vinagreta
- - 2 unid. hebras de cebollino
- - Sal
- - Pimienta
- - 8 unid. hojas de amaranto
- - 2 unid. flor de berenjena
- - 2 unid. flor de hinojo

/ Preparación