

Berenjena en tempura, salmón, 'kimchi' y miso

10 min
media

Ingredientes

Para dos personas y para compartir

- Una berenjena china.
- Tempura (resultado de la mezcla de tres harinas diferentes: de trigo, maíz y arroz).
- Una porción de cerveza fría (levadura).
- Kimchi (col fermentada).
- Salmón (el centro del salmón en sashimi).
- Mahonesa casera.
- Miso blanco fermentado (el que se usa para cocinar).
- Brotes de soja.

Preparación

Elaboració

- Primer, barregem les farines per tal d'elaborar la tempura (la fritada ràpida japonesa, especial per a verdures). La combinem en un recipient amb cervesa ben freda, de qualsevol mena, fins a aconseguir una mescla homogènia i cremosa. Li afegim sal. El que ens importa és que el llevat ajudi a créixer la barreja per obtenir la consistència adequada
- Fermentar el 'kimchi' (es pot trigar un mes a fermentar la col, encara que es pot comprar ja feta).

- Aconseguir salmó en sashimi, que tallarem en fines làmines.
- D'altra banda, netegem l'albergínia per dins i, després, l'arrebossarem amb farina de blat.
- La submergim en la tempura amb oli molt calent en la paella i esperarem que estigui ben daurada. Hem de cuidar el punt de fregit: si es passa una mica, pot amargar la tempura.
- Com el que es vol aconseguir és una consistència cruixent per fora, però melosa per dins, cal observar bé el procés de fregit de l'albergínia. Si després de passar per la paella, encara continua crua per dins (a causa del seu gruix, per exemple), pot ser que necessiti un cop de forn.
- Fer la maionesa de miso, que és el que li donarà el toc fumat a l'albergínia. Cal barrejar maionesa casolana, per tres porcions d'aquesta, li afegirem una de miso blanc fermentat.

Emplatat

- Una vegada cuinada l'albergínia, es posa el sashimi de salmó al damunt, el 'kimchi' i la maionesa de miso. L'escalfor de l'albergínia donarà, a la resta d'ingredients, aquest punt de cocció tan característic. Per últim, col·locarem els brots de soja per sobre i llestos!