

Berenjena asada a la llama, yema de huevo, queso feta y encurtidos

fácil

Ingredientes

Para 4 personas

- 1 berenjena de gran tamaño preferiblemente rayada del terreno
- 4 alcaparras cortados en rodajas
- 1 cebolla morada encurtida cortada en juliana
- 50 gr de queso feta desmigado
- 160 gr de atún
- 4 huevos
- Polvo de aceituna (opcional para espolvorear)

Preparación

Elaboración de la berenjena

- Quemar la berenjena a la llama y, una vez oscurecida la piel, cocinar en el horno unos 20-25 minutos (el tiempo variará según el tamaño de la berenjena).
- Pelar la berenjena en caliente y cortarla de forma longitudinal en 4 trozos.

Elaboración de la yema de huevo

- Separar las claras de las yemas (reservar las claras para otra elaboración). Se curan las yemas en salsa de soja durante 24 horas.
- Pasadas las 24 horas, se sacan de la salsa y se batan, obteniendo una crema mucho más densa.

Elaboración del atún

- Cortar en tacos finos y mantener en sal durante 8-10 horas.

Emplatado

- Colocar los trozos de berenjena y cubrirlos con la yema de huevo. Añadir el queso feta desmigado, el atún y los encurtidos. Rematar con un chorrito de aceite AOVE.