

# Berenjena frita, coriandro, comino y verdolagas

## 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:**

- Ponemos las patatas a hervir con abundante agua hasta que queden completamente cocidas. Las escurrimos y pelamos antes de triturarlas. Con ayuda de la Thermomix, trituramos la patata y añadimos el agua mineral necesaria para que coja textura de crema ligera. Tintamos la mezcla con un poco de colorante alimentario morado y la volvemos a triturar hasta obtener un color liliáceo parecido al de la piel de la berenjena.

- Con ayuda de una espátula, estiramos la crema de patata encima de una alfombrilla de silicona hasta que quede una capa tan fina como sea posible. La dejamos secar a temperatura ambiente para conseguir un papel crujiente. Reservamos.



- Quemamos ligeramente los pimientos a la brasa para que se aromaticen un poco, seguidamente los envasamos y cocinamos en el horno a vapor o, en su defecto, dentro de una olla de agua hirviendo hasta conseguir que el pimiento suelte todo su jugo, unas 2 horas aproximadamente. Colamos por estameña y enfriamos.
- Disponemos en un cazo el agua del pimiento y le añadimos el agar (0,8 gramos por cada 100 g de líquido). Llevamos a ebullición para que el agar-agar haga efecto y lo cuajamos en un recipiente. Cuando haya gelificado, lo cortamos a daditos de unos 0,3 cm. de lado y reservamos en la nevera.
- Asamos la cabeza de ajos en el horno hasta que quede blanda, la pelamos y montamos un alioli con el aceite de oliva. Ponemos a punto de sal y lo reservamos en la manga.
- Para elaborar la marinada, trituramos el coriandro y el comino hasta que queden granulados. Añadimos el resto de ingredientes de la marinada y mezclamos bien. Disponemos dos cucharadas de la mezcla en una manga y reservamos el resto.



- Lavamos debidamente las berenjenas, las secamos y cortamos a lo largo en cuatro trozos. Las ponemos a freír después de hacer una serie de cortes en su carne para que se cocine más fácilmente. Una vez fritas, reservamos en una bandeja con papel absorbente para eliminar el exceso de grasa. Enfriamos y reservamos.
- Pelamos las berenjenas frías con cuidado, para no llevarnos parte de la carne y cortamos la punta superior para moldearla hasta que adquiriera una forma parecida a media berenjena. Pintamos, con un pincel, la berenjena con la mezcla de la marinada y reservamos.
- Elaboramos con los recortes de la berenjena un puré cremoso que habrá que aromatizar con unas gotitas del humo líquido. Ponemos a punto de sal y pimienta, lo disponemos en una manga y reservamos.
- Cuando el papel de patata esté bien seco, humedecemos un trapo y lo colocamos encima del papel crujiente, así se reblandece y permite trabajarlo. Ponemos el papel húmedo encima de la berenjena y recortamos la parte sobrante para que parezca su propia piel. Reservamos en la nevera.
- Para el Bola-Bola, fundimos la manteca de cacao y disponemos el coriandro en un bol metálico. Añadimos poco a poco la manteca de cacao y removemos sin parar hasta que solidifique, momento en que habrá que repetir el proceso para que lentamente la manteca vaya recubriendo las semillas de coriandro. Una vez

recubierto por completo será el momento de espolvorear el yogur liofilizado por encima, lo que evitará que se peguen unas con otras. Reservamos en frío.

### **Emplatado:**



- Al emplatar, disponemos la berenjena en el centro del plato y la pintamos con un poco de aceite de oliva con ayuda de un pincel, para que brille. Colocamos dos trocitos de la lámina de plata para que parezca el papel de aluminio con el que normalmente se suelen asar.



os pequeños con el alioli, el puré  
nte reservada en la manga.

- Aliñamos bien la verdolaga con

la vinagreta y colocamos 3 puntas en cada plato.



- A modo de decoración, colocamos un bola-bola de coriandro, una punta de cebollino, una flor de hinojo y una flor de berenjena. Acabamos con unos puntos de vinagreta.