

# Originales berenjenas rellenas con mozzarella

Dificultad:

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

- 100 gr. de mantequilla
- 100 gr. de harina
- 1 litro de leche
- 1 cigala
- 50 gr. de berenjena
- 20 perlas de caviar de berenjena
- 10 gr. de piel de berenjena
- 20 gr. de jamón ibérico
- 20 gr. de chalota
- 20 gr. de cebollino
- 20 gr de almendra tostada
- 15 gr. de mozzarella (una bola)

## / Preparación

Preparación

Hacemos una bechamel con la mantequilla, la harina y la leche y reservamos.

Salteamos la cabeza de la cigala y escurrimos el jugo en un colador al tiempo que asamos la berenjena en un horno (ideal si es a carbón) y extraemos la pulpa.

Hacemos el caviar de berenjena con una crema de berenjena, alginato y calcio (sferificaciones clásicas) y reservamos.

Cortamos en juliana la piel de la berenjena, enharinamos y freímos en el último momento antes de emplatar.

Elaboramos una farsa con el jamón, la chalota, el cebollino y la almendra tostada y montamos el plato superponiendo cada elaboración encima de la siguiente.

Para terminar, pasamos la mozzarella por el microondas durante diez segundos, escurrimos el exceso de agua e inflamamos con ayuda de un aspersor de aire como si fuese un globo. Sellamos la mozzarella y colocamos sobre el resto del plato.