

Tamal de berenjenas

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Berenjena
- Hoja de plátano
- Masa tamal
- 1 hoja bambú
- 4 piezas de verdura baby
- Miso

Para la masa de tamal:

- Harina de maíz
- Sal
- Caldo de verdura
- Aceite

Para la salsa miso:

- Miso rojo
- Sake
- Mirin
- Azúcar

/ Preparación

Para la masa de tamal mezclamos la harina con la sal en la batidora, agregamos el caldo de verduras tibio poco a poco y por último el aceite de la misma forma.

Quemamos muy bien la berenjena en la plancha, retiramos la pulpa, escurrimos bien

y salpimentamos.

Para la salsa miso: mezclamos los 2 alcoholes, llevamos al fuego y flameamos, incorporamos el miso a fuego muy suave. Terminamos con el azúcar agregando en tres partes y cocinamos hasta que se disuelva muy bien. Es muy importante que no hierva para no alterar su color y sabor.

Para el armado del tamal, quemamos las hojas de plátano, extendemos la masa muy fina, agregamos la berenjena en el centro y cerramos. Cocinamos el tamal en horno al vapor durante 1 hora y 5 minutos a 130°C.

Para las micro verduras en vinagre, trabajamos cada una por separado en un bol con sal, lavamos y guardamos en el vinagre. La mezcla de vinagre es 200ml de vinagre por 100gr de azúcar. Llevamos al fuego sin que hierva para disolver el azúcar.

Para emplatar retiramos el tamal de la hoja, calentamos en el horno, pintamos con el miso y gratinamos.