Berenjenas Con Confitado

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar: 1 Cucharadita
Comino: 1 Cucharadita
Ajo: 2 Cabezas
Sal: 1 cuchadita
Berenjenas Rayadas: 3 Unidades
Aceite: 1 Taza
Pasta De Chiles y Habas: 1 cucharadas medianas
Salsa De Hongos: 1 Cucharadita

Decorar

Chile fresco: 1/4
Maní Tostado: a gusto
Hojas de cilantro: a gusto
Sésamo: a gusto

Salsa

Agua: 14 cucharadas medianas
Salsa de soja oscura: 4 cucharadas medianas
Salsa de soja: 8 cucharadas medianas
Azucar: 4 cucharadas medianas
Salsa De Hongos: 2 cucharadas medianas

Preparación de la Receta

Para el confit de ajos

- Incorporar en una ollita el aceite y confitar el *ajo* picado a temperatura baja, unos 100 grados.
- Hay que ablandar el *ajo* sin que se dore para conseguir un sabor dulce.
- Cocinar hasta conseguir que el *ajo* esté bien blando y dulce
- Agregar la pasta de chiles y *habas*, salsa de *hongos*, *comino*, azúcar y sal
- Mezclar bien y reservar

Para las berenjenas

- Pinchar un poco la piel de las *berenjena* con un tenedor , poner a cocinar al vapor por 7 min,
- Sacarla, cortarla al medio de manera longitudinal y volver a ponerla al vapor `por 5 min
- Retirar
- Y dejar a temperatura ambiente.
- En una fuente para horno poner las berenjenas con la piel hacia abajo y cubrirlas con el confit
- De *ajo*.
- Llevar al horno a 200 grados por 5 min.
- Cortar las berenjenas en 4 y servirlas en un plato.
- Echar por encima la salsa .
- Terminar con *maní* troceado, hojas de *cilantro* y unas rodajas de chiles frescos por encima

Para la salsa

- Poner todos los ingredientes en una ollita y llevar a fuego bajo hasta que comience a
- Burbujear, aparte del fuego y reservar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-con-confitado