

# Berenjenas Con Confitado

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Azucar:** 1 Cucharadita

**Comino:** 1 Cucharadita

**Ajo:** 2 Cabezas

**Sal:** 1 cucharadita

**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 servir las 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>