Berenjenas fritas con salsa asiática

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sake: 1 cda.
Berenjena: 1 Unidad
Sésamo negro: Cantidad necesaria
Salsa de soja: 2 cdas.
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Azucar: 1 cda.
Vinagre de manzana: 1 cda.
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Aceite de Sésamo: 1 cda
Peperonccino: 3 Unidades
Sésamo blanco tostado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para empezar

agregamos los peperonccinos machacados a una olla con aceite vegetal para fre&iacute

- R
- Calentamos.
- Por otro lado, retiramos el cabo de la *berenjena* y la cortamos en octavos a lo largo
- Freímos en el aceite caliente.

Para la salsa

- Cortamos finamente 1 *cebolla* de verdeo y llevamos a un bol
- Agregamos el azúcar, el *sake*, el *vinagre* de *manzana* y el aceite de *sésamo*
- Luego, añadimos la salsa de soja y mezclamos bien
- Reservamos.

Para el armado

- Colocamos las berenjenas fritas en un plato e incorporamos la salsa por encima
- Terminamos con *sésamo* negro y *sésamo* blanco tostado.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-fritas-con-salsa-asiatica-2