

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 freírlos

- 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>