

Imán Bayildi

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomates cherry amarillos, rojos y naranjas: 1 k

Comino en polvo: 10 g

Vinagre de jerez: 180 cc

Tomates redondos: 500 grs.

Semillas De Coriandro: 10 g

Chiles secos picantes: 10 Unidades

Ajo: 4 Dientes

Aceitunas negras descarozadas: 150 g

Pasas de uva negras: 100 g

Pasas de uva rubias: 100 g

Semillas de hinojo: 10 g

Aceite De Oliva: 1 L

Pimienta roja en grano: 10 g

Sal entrefina: A gusto

Berenjena blanca: 1/2 Unidad

Anís estrellado: 3 Flores

Pimienta de Jamaica: 1 cda.

Azúcar Negra: 2 cdas.

Berenjena negra: 1 Unidad

Apio: 3 Tallos

Harina de trigo: 100 grs.

Canela en rama: 1 Unidad

Menta Inglesa: 1 Paquete

Berenjena china: 1 Unidad

Cardamomo en vaina: 10 g

Albahaca morada: 1 Paquete

Albahaca verde: 1 Paquete

Cebolla Morada: 1 Unidades

Berenjena moteada: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

- Hidrate en agua las pasas de uva rubias y negras durante 24 horas.
- En un mortero coloque las estrellas de anís, los chiles secos picantes, las semillas de coriandro, semillas de *hinojo*, pimienta de jamaica, las vainas de *cardamomo*, pimienta roja y *comino* en polvo, comience a machacar hasta obtener un polvo.
- Pique groseramente los tallos de *apio*.
- Pele y corte la *cebolla* en dados.
- Pele y corte en finas láminas los dientes e *ajo*.
- Corte la *berenjena china* en rodajas.
- Corte la *berenjena* blanca, negra y moteada en dados.

- Coloque en un bowl los dados de berenjenas y espolvoréelas con *harina*, mezcle bien.
- En una *cacerola* con abundante aceite de oliva caliente fría los dados de berenjenas hasta dorarlas, luego retire y escurra sobre papel absorbente
- Corte los tomates redondos en dados.

Armado

- En una sartén caliente con 2 cucharadas de aceite de oliva sude a fuego mínimo la *cebolla* junto con el *apio*, cuando estén tiernos perfume con el polvo de *especias* machacadas y sazone con sal, saltee un par de minutos y agregue las láminas de *ajo*, siga cocinando a fuego mínimo durante aproximadamente 10 minutos, transcurrido este tiempo incorpore los diferentes colores de tomates cherry enteros y los dados de tomates redondos, espolvoree con azúcar negra, añada las pasas de uva negras y rubias, *vinagre* de jerez y la rama de canela, saltee y cocine durante aproximadamente 15 minutos, pasado este tiempo añada las berenjenas fritas, las aceitunas negras, las hojas de *albahaca* morada, verde y la *menta* fresca, saltee unos segundos mas y retire del fuego.

Presentación

- Sirva el Imán Bayildi en una fuente y preséntela en la mesa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/iman-bayildi>