



Berenjenas rostizadas, salsa de tamarindo y lecho de alubias

Porciones:

Ingredientes	Cantidades	Explicación
Berenjenas (maduras) Agua Sal (fina)	2 pza. mediana 30 ml 10 gramos	Cortar en forma longitudinal las berenjenas para obtener mitades equivalentes, colocarlas en una charola no adherente con la parte plana hacia arriba. Con la ayuda de un cuchillo hacer incisiones de profundidad media en forma de pequeños rombos, cuidar nunca llegar a la cáscara. Aplicar un poco de agua en la cara superior y posteriormente espolvorear sal. Cubrir las berenjenas con un refractario, hornear a 170°C por 30 minutos, posteriormente descubrir y hornear a la misma temperatura por 20 minutos más. Deben de quedar suaves, conservando su forma.

Observaciones: la inmadurez de las berenjenas es ostensible pues tendrán un sabor amargo, se recomienda seleccionar vegetales adecuadamente maduro.



Berenjenas rostizadas, salsa de tamarindo y lecho de alubias con **Cebollas Caramelizadas**

Porciones:

Ingredientes	Cantidades	Explicación
Agua Cebollas de Cambray (cebollines o ciboulette) Fondo de verduras (caldo)	50 - 100 ml 8 - 12 pza medianas 250-300 ml	Lavar las cebollitas, retirar la parte inferior (vellosa), solamente se utilizarán los bulbos y la parte de los tallos de color blanco. Cortar longitudinalmente cada cebollita (mitades). Calentar una sartén no adherente a fuego medio/bajo, colocar un poco de agua, caramelizar (dorar) las cebollas girándolas de vez en cuando, para lograr un color y una suavidad simétrica. Agregar el fondo de verduras, cocinar a la misma temperatura por 20 - 25 minutos. Reservar de tal manera que no pierdan la temperatura para el momento del montaje final.

Observaciones: el fondo de verduras puede ser realizado con anterioridad en forma convencional



Berenjenas rostizadas, salsa de tamarindo y **lecho de alubias** con cebollas caramelizadas

Porciones:

Ingredientes	Cantidades	Explicación
Ajo, dientes picados finamente Tallos (verdes) de cebolla de Cambray, picados finamente Caldo claro de alubias Hierbas de olor Pimienta negra Alubias cocidas, reposadas y coladas. Sal (sustituto)	2 -3 pza. 50 - 70 gramos 80 - 100 ml C/s c/s 400 gramos	Calentar a fuego medio/bajo una sartén no adherente, dorar los ajos y las cebollas. Agregar el caldo, las hierbas y la pimienta, cocinar por 1 minuto. Agregar las alubias cocidas, continuar a fuego medio/bajo por un minuto más. Retirar de la sartén y procesar con un molino "pasa puré" o con la licuadora de inmersión. Regresar a cocinar hasta lograr la textura deseada junto con el caldo de alubias, ajustar nivel de sal. Retirar del fuego, cubrir y conservar a temperatura caliente.

Observaciones: una forma de conservar le temperatura, es colocar la sartén sobre un baño María



Berenjenas rostizadas, **salsa de tamarindo** y lecho de alubias con cebollas caramelizadas

Porciones:

Ingredientes	Cantidades	Explicación
Pasta de tamarindo (sin semillas) Agua* Pasta de dátiles (ver abajo) Avena molida ----- Pasta de dátiles Dátiles deshidratados, sin semilla Agua**	70 gramos 100 ml 1 receta 15 - 20 gramos 30 gramos 80 ml	Colocar en una olla pequeña, la pasta de tamarindo, agua*, pasta de dátiles y avena, integrar. Cocinar a fuego bajo hasta lograr la densidad deseada. Conservar caliente la preparación para el momento de su utilización. Pasta de dátiles Cortar finamente los dátiles, unir con el agua **, cocinar a fuego suave y con movimiento constante por 1 minuto Utilizar en la receta anterior.

Observaciones: la pasta de tamarindo usualmente puede adquirirse en tiendas con venta de ingredientes para gastronomía tailandesa o filipina



Berenjenas rostizadas, salsa de tamarindo y lecho de alubias con cebollas caramelizadas

Porciones: 4 personas

Ingredientes	Cantidades	Explicación
Berenjenas rostizadas Cebollas caramelizadas Alubias en puré Salsa de tamarindo Cilantro en ramita	1 receta 1 receta 1 receta 1 receta 8 - 10 pza.	MONTAJE DE LOS PLATOS Desarrollar cada una de las recetas, reservar conservando la temperatura caliente. Colocar en el plato de servicio, un lecho de alubias en forma generosa y decorativa. Servir encima del paso anterior una mitad de berenjena. Acomodar sobre cada berenjena mitades de cebolla caramelizada. Con ayuda de una cuchara, depositar la salsa de tamarindo. Finalmente decorar con algunas ramitas de cilantro fresco. Servir a la brevedad.

Observaciones: