

Por: Miguel Ángel Mateos



# Taco de Berenjena con Aromas Asiáticos y Láminas de Ajo



\*\*\*\*\*

**DIFICULTAD**  
MEDIA



**TIPO DE COCINA**  
FUSIÓN



**Nº DE COMENSALES**  
4

## Ingredientes

- 8 Dientes De Ajo Spring Blanco Big Garlic
- 100 cl de Aceite de Oliva Extra
- 50 cl de Salsa Kimuchi
- 50 cl de Salsa de Soja espesa
- 15 gr de Pistachos Verdes
- Sal amarilla
- Semillas de Sésamo
- Setas Japonesas
- 2 Berenjenas grandes
- 50 cl de Salsa de Carne

## Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de ajo y los confitamos en agua con sal, unos 8 minutos a fuego medio, hasta que estén al dente.
2. Después, los retiramos del agua, los secamos un poco con papel de cocina y los laminamos muy finamente.
3. Colocamos los dientes laminados en papel vegetal de horno, bien ordenados y los cubrimos con otro papel vegetal del mismo tamaño, para que no se sequen y se mantengan bien conservados hasta la hora de usarlos.
4. Por otro lado, cortamos las puntas de las berenjenas, las cuadramos y les retiramos la piel.
5. Colocamos una sartén mediana a fuego medio alto y vertemos un chorrito de aceite de oliva extra. Cuando el aceite esté bien caliente, metemos las berenjenas en la sartén y las marcamos por todas las caras hasta que estén doradas y tiernas, que las retiraremos del fuego.
6. Ahora, troceamos ligeramente las setas más grandes, y dejamos enteras las más pequeñas. En otra sartén con un poco de aceite a fuego medio alto también, saltearemos las setas durante unos segundos, hasta que se doren un poco.

### TERMINADO DEL PLATO:

7. En un plato grande y llano, colocaremos en el centro los tacos de berenjena caliente y los aliñaremos con un poco de salsa de soja y salsa Kimuchi.
8. Después, sobre los mismos tacos colocaremos con mucho cuidado los dientes de ajo que dejamos preparados en el paso 3 (retirándoles previamente el papel de horno con delicadeza).
9. Alrededor de los tacos de berenjena, colocaremos las setas salteadas y las salseamos individualmente con salsa o juego de carne, y espolvoreamos ligeramente con semillas de sésamo.
10. Esparcimos los pistachos verdes rotos un poco por encima y alrededor, y terminamos con un poco de flor de sal de limón.

### CONSEJOS DEL CHEF:

- Podemos saltear las setas con un aceite de ajo o con ajo muy picado, para realzar el sabor de las setas.
- Podemos cortar el ajo con una mandolina o con un corta trufas.
- Si disponemos de envasadora al vacío, es interesante envasar el taco de berenjena ya marcado con un poco de soja y de salsa Kimuchi, coge muchísimo más sabor a estas dos salsas en muy poco tiempo, en media hora ya está completamente marinada.