

Recetas

Berenjenas y tirabeques al vapor



Ingredientes (para 4)

- 8 berenjenas japonesas medianas
- 12 vainas de tirabeques frescos
- 400 cc de salsa de soja
- 8 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de sal
- 4 hojas frescas de *shiso* verde (*Perilla*) (o albahaca)
- (Opcional: 45 g de jengibre fresco)

Preparación

1. Corte por la mitad las berenjenas, longitudinalmente (o en cuartos si son muy grandes). Haga hendiduras diagonales poco profundas (de unos 5 mm) en la piel (véase la foto).
2. Corte los tirabeques por la mitad, diagonalmente.
3. Cueza al vapor las berenjenas y los tirabeques cortados en una vaporera durante 10 minutos.
4. Mientras tanto, mezcle bien la sal, el azúcar y la salsa de soja en un bol.
5. Corte las hojas de *shiso* (o albahaca) en tiras de unos 2 mm de ancho.
6. Coloque las berenjenas y los tirabeques cocidos al vapor en una fuente. Vierta la salsa (preparada en el paso 4) sobre las berenjenas y los tirabeques. Acompañe el conjunto con las tiras de *shiso* y sírvalo.
7. Opcionalmente, se puede añadir jengibre rallado a un lado como condimento.