

Recetas

Berenjenas y jengibre *myoga* fresco con *shiso* verde



Ingredientes (para 4)

- 4 o 5 berenjenas japonesas
- 5 o 6 brotes de jengibre *myoga*
- 5 o 6 hojas frescas de *shiso* verde
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1/8 cucharadita de sal

Preparación

1. Pele las berenjenas parcialmente para que, longitudinalmente, se alternen tiras de piel con tiras de pulpa. Córte las longitudinalmente en cuartos y luego córtelas en lonchas muy finas. Ponga las lonchas en agua con sal y déjelas en remojo durante 1 hora. Luego, escúrralas con un colador.
2. Corte el *myoga* en rodajas, introdúzcalo en un bol con agua durante 2 o 3 minutos y escúrralo con un colador.
3. Corte las hojas de *shiso* verde en tiras finas.
4. Mezcle las lonchas de berenjena escurridas, las rodajas de *myoga* y las hojas cortadas de *shiso* verde. Aliñe el conjunto con salsa de soja al gusto.