

ALBERGÍNIES AMB MEL

(Arnau París)

80 g de midó de blat de moro
20 ml de salsa de soja
2 albergínies
2 rovells d'ou
1 dit gíngebre fresc
Pebre negre
Bitxo piri-piri
4 g de sal
Mel
Lla vors de sèsam
Oli OVE

Maltallar a mida de mossegada 2 albergínies. Posar-les en un bol gran amb la sal fina. Barrejar-les i xafar-les amb les mans perquè en surti el suc marró. Deixar-les reposar 10 minuts.

En un bol posar el midó de blat de moro, la salsa de soja, els rovells d'ou, el gíngebre ratllat, pebre negre i bitxo piri-piri. Barrejar-ho tot plegat fins a obtenir una textura enganxosa.

Passar les albergínies per sota l'aigua i les escórrer-les. Després passar-les al bol amb la pasta per a l'arrebossat i ho barrejar tot bé.

Posar al foc una pariesienne amb oli d'oliva i hi fregir les albergínies. Buscar una textura cruixent per fora i tendra per dins. Anar-les deixant en un plat amb paper absorbent.

Torrar una mica de llavors de sèsam en una paella o bé agafar sèsam ja torrat.

Emplatar les albergínies amb un fil de mel i les llavors de sèsam.