




Caviar de berenjena

4 personas



Tiempo: 

Preparación:
10 Mins

Tiempo de cocción:
20 Mins

Consejo del chef:

Añade aceitunas negras machacadas al caviar de berenjena.



Ingredientes:

- 2 berenjenas, peladas y cortadas en dados
- 1 diente de ajo
- ½ limón
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Semillas de sésamo para guarnición



Método:

Fase 1: Preparación

1. Rellena el bol con 300 ml de agua.
2. Añade la berenjena y el ajo a la cesta para cocinar al vapor y exprime el jugo de limón por encima.

3. Selecciona el programa de vapor,  pulsa el botón  inicio/pausa y ajusta el tiempo a 20 minutos.

4. Una vez finalizada la cocción, saca la cesta y vacía el agua del bol.

5. Coloca la cuchilla,  añade las verduras cocinadas al vapor, sal y pimienta. Pica los ingredientes durante 50 segundos pulsando el botón de triturar. 

6. Adereza con semillas de sésamo y sirve con verduras cocinadas.