



BERENJENAS CON SALSA DE SOJA

Ingredientes

- 2 berenjenas
- 1 cucharadita sal
- Agua
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita jengibre picado
- Cebollino
- Sal al gusto
- AOVE
- Semillas sésamo

Salsa de soja

- 3 cda salsa de soja o tamari
- 1 cdta vinagre de arroz (opcional)
- 1 cda agua
- 1-2 cdta azúcar de coco o panela
- 1-2 guindillas
- 1 cda harina de maíz o trigo

Para acompañar: arroz o fideos

Preparación

1°. Corta la berenjena en rodajas, colócalas en un bol, cúbreelas con agua y disuelve en ella una cucharadita de sal. Pon algo de peso encima y déjalas durante 15-20 minutos para quitarles el amargor.

2°. En un bol mezcla la salsa de soja, el azúcar, la harina y el agua. Y las guindillas, opcional.

3°. Saca las berenjenas y sécalas bien con un trapo. Deja que suelten toda el agua antes de mezclarlas con la salsa de soja. Luego añade la mezcla a la berenjena hasta que quede todo bien integrado.

4°. Añade un chorrito de AOVE a la sartén y una vez que esté caliente cocina las berenjenas durante 10-12 minutos. Mientras pica los dientes de ajo, el jengibre y el cebollino.

5°. Saca la berenjena de la sartén y reserva. Añade otro poco de AOVE a la sartén para saltear la picada (el ajo, el jengibre y el cebollino). Una vez esté bien doradita vuelve a echar las berenjenas. Deja cocinar otros 15 minutos hasta que la berenjena coja su punto.

6°. Espolvorea con sésamo, y sirve con arroz, fideos o como guarnición a tu plato.

FUENTE: [HTTPS://BEATRIZMOLIZ.COM/](https://beatrizmoliz.com/)