



Fotografía:
Garikoitz Diaz Mugica

**REINOS
DE
HUMO**

POR
*Carlos
Maribona*



ENTRANTE

Berenjena en tempura con miso y limón

⌚ Preparación:
180 min. / 👤👤👤👤

INGREDIENTES

Tempura:

- 250 ml de agua
- 5 g de levadura prensada
- 160 g de harina
- Una pizca generosa de sal
- Una pizca de azúcar

Salsa:

- 130 g de pasta de miso blanco
- 15 g de pasta de miso rojo
- 60 ml de agua

- 1 sopera de sésamo negro tostado

Berenjenas:

- 2 berenjenas grandes
- Harina
- Una pizca de ralladura de limón
- Abundante AOVE para la fritura

PREPARACIÓN

→ De la tempura: disuelve la levadura en el agua tibia, añade la harina, la sal y el azúcar y trabaja con una varilla

hasta obtener una masa fina y cremosa.

Tapa a piel con papel film y reserva en un lugar cálido un par de horas para que la masa burbujee ligeramente y fermente.

→ De la salsa: mezcla el miso blanco, el miso rojo, el agua y el sésamo negro previamente tostado. Reserva.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

→ De la berenjena en tempura: lava la berenjena con su piel y córtala longitudinalmente en rebanadas de un centímetro de grosor. Pósalas por la parte plana

sobre la tabla y córtalas a lo ancho en bastones de 1 cm, formando tiras gruesas.

Salpimiéntalas, pásalas por harina para que agarren bien la masa de fritura, sumérgelas en la tempura y añádelas de una en una en abundante aceite caliente, puesto al fuego.

Deja que se doren bien antes de escurrirlas sobre papel absorbente. Sírvelas con una pizca de la piel de un limón recién rallada esparcida por encima y con la salsa puesta en un recipiente aparte, para poder mojarlas como si fueran churros en chocolate. ●

La cultura del queso

Una de las cosas que siempre he admirado en los grandes restaurantes franceses son sus carros de quesos. Esas tentadoras mesas que se presentan a los comensales antes de pasar a los postres. Algo que apenas existe en España, con honrosas excepciones. Los dos carros que más me han impresionado en nuestro país, a la altura de los mejores de Francia, han sido los del desaparecido Santceloni, que Abel Valverde, en su nueva etapa profesional, ha trasladado al excelente Desde 1911; y el del Mas Pau que manejaba Toni Gerez, y que tiene ahora continuidad en el restaurante Castell Peralada. Gerez es un histórico maestro de sala al que la *Guía Michelin* otorgó en noviembre su primer galardón al mejor servicio. Además de gran profesional, nadie sabe más de quesos que él, ni los cuida tanto ni los sirve mejor. Doce años en El Bulli y cerca de veinte en uno de los grandes restaurantes de Cataluña, Mas Pau, avalan su trayectoria, que ahora transcurre en ese Castell Peralada donde cuando acaban los platos principales aparece el deslumbrante carro de quesos de todo el mundo, muchos de ellos afinados por él mismo, con destacada presencia de los elaborados en Cataluña y en Asturias, que considera las grandes zonas queseras de España. Ahora, Gerez ha volcado toda su experiencia y sabiduría quesera en un libro, *La cultura del queso*, un tratado imprescindible para todos los que amamos ese mundo. ●

@salsadechiles

PRÓXIMO DOMINGO: *Benjamín Lana*



TRUCO

Las frituras del tipo tempura, croquetas o gabardinas han de hacerse en abundante aceite a 180 grados y en recipientes altos y estrechos mejor que en sartén.