

Ensalada de berenjena crujiente y queso camembert

Tiempo total **50 Mins.** **15 Mins.** Tiempo de preparación **35 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
3.456 kJ / 826 Kcal

Grasas: **60 g** Proteínas: **25 g**
Carbohidratos: **53 g**

INGREDIENTES

2 porciones

600 g de berenjena
2 huevos
3 Kikkoman Salsa De Soja
cucharadas con menos sal
naturalmente
fermentada
3 cucharaditas de sriracha
as
1 diente de ajo finamente
picado
40 g Kikkoman Panko - Pan
rallado crujiente estilo
japonés
105 ml de aceite de oliva
4 puñado de rúcula
80 g de queso camembert
50 g de cebolla morada
30 g de nueces
2 de semillas de granada
cucharadas
2 cucharaditas de miel
as
1 de tomillo fresco picado
cucharadita

PREPARACIÓN

Pasos 1

600 g de berenjena

Pinche la berenjena con un tenedor, envuélvala en papel de aluminio y hornéela durante 30 minutos a 200 °C con calor arriba y abajo. Saque la berenjena del papel de aluminio. Deje que se enfríe, pélela y aplaste la pulpa con un tenedor hasta darle forma de filetes.

Pasos 2

2 huevos - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa De Soja
con menos sal naturalmente fermentada - **3**
cucharaditas de sriracha - **1** diente de ajo
finamente picado - **40 g** Kikkoman Panko - Pan
rallado crujiente estilo japonés - **75 ml** de aceite de
oliva
Bata los huevos con la Salsa de Soja con menos sal
Naturalmente Fermentada Kikkoman, la sriracha y
el ajo. Reboce los filetes de berenjena en esta
mezcla y cúbralos con el Panko Kikkoman. Fríalos
en aceite de oliva hasta que estén dorados por
ambos lados.

Pasos 3

4 puñado de rúcula - **80 g** de queso camembert -
50 g de cebolla morada - **30 g** de nueces - **2**
cucharadas de semillas de granada - **2 cucharadas**
de aceite de oliva - **1 cucharada** Kikkoman Salsa De
Soja con menos sal naturalmente fermentada - **2**
cucharaditas de miel - **1 cucharadita** de tomillo
fresco picado
Coloque la rúcula, el queso camembert, la cebolla,
las nueces y las semillas de granada en una
fiambarrera. Bata el aceite de oliva con la Salsa de
Soja con menos sal Naturalmente Fermentada

Kikkoman, la miel y el tomillo, y vierta el aliño sobre la ensalada. Sirva acompañado del filete de berenjena.