

# Untable de berenjena a la parrilla con ajo

Tiempo total **30 Mins.** 30 Mins. Tiempo de preparación

## INGREDIENTES

4 porciones

- 2** berenjenas
- 1** cabeza de ajos
- 3** de aceite de oliva
- cucharadas**
- 2** Kikkoman Salsa de Soja
- cucharadas** naturalmente fermentada
- 3** Kikkoman Ponzu -
- cucharadas** Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón
- Pimienta negra recién molida

**Opcional:**

pimentón ahumado,  
perejil fresco, chiles,  
tabasco, etc.

## PREPARACIÓN

**Pasos 1**

Asar a la parrilla o en el horno las berenjenas enteras y los dientes de ajo, reservar, dejar enfriar y pelar las dos cosas.

**Pasos 2**

Cortar las berenjenas en trozos pequeños y triturar en un robot de cocina junto con los ajos. Sazonar con la salsa de soja y la salsa ponzu Kikkoman, el aceite de oliva, y las hierbas y las especias de su elección.