



Co-funded by the
Erasmus+ programme of
the European Union

Dieses Projekt wurde mit Unterstützung der Europäischen Kommission finanziert. Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung trägt allein der Verfasser; die Kommission haftet nicht für die weitere Verwendung der darin enthaltenen Angaben.

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

BERENJENAS DE ALMAGRO EN TEMPURA



INGREDIENTS (8 pers.)

- 8 small Almagro's aubergine hearts.
- 8 slices of Iberian bacon.
- 150 grs tempura flour
- 1/3l beer
- c/s salt
- 250 ml Tempranillo red wine.
- 100 g sugar.

PREPARATION

- Drain the aubergine hearts and wrap them with slices of Iberian bacon.
- Prepare a tempura with the flour and beer and keep it very cold constantly.
- Skewer hearts with chopsticks and dip in the tempura, then fry in the oil over medium-high heat.
- Boil the wine and reduce by about half, then add sugar and reduce further to obtain a thick texture.

ZUTATEN (4 Portionen)

- 8 kleine Almagro's Auberginenherzen.
- 8 Scheiben iberischer Speck.
- 150 grs Tempura-Mehl.
- 1/3l Bier.
- c/s Salz.
- 250 ml Tempranillo Rotwein.
- 100 g Zucker.

ZUBEREITUNG

- Die Auberginenherzen abtropfen lassen und mit Scheiben iberischen Specks umwickeln.
- Aus dem Mehl und dem Bier eine Tempura zubereiten und konstant sehr kalt halten
- Herzen mit Essstäbchen aufspießen und in die Tempura tauchen, dann im Öl bei mittlerer bis hoher Temperatur ausbacken.
- Wein kochen und etwa auf etwa die Hälfte reduzieren, dann Zucker hinzugeben und weiter reduzieren, um eine dichte Textur zu erhalten.