



Caviar de berenjena

Ingredientes:

BERENJENAS PELADAS	1 KG	UN CHORRITO DE ACEITE DE OLIVA
ZUMO DE LIMÓN	40 G	
SAL		
PIMIENTA DE CAYENA		

Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1 Berenjenas Zumo de limón Sal Pimienta de Cayena	1 kg 40 g - -	Poner en la cuba	 120°C	700 rpm	10 min	Abierto	
2 Aceite de oliva	1 chorrito	Añadir un chorrito de aceite	-	Turbo	10 a 15 s	Cerrado	Probar y rectificar la sazón.



CONSEJO DEL CHEF

Se puede modificar la textura del caviar de berenjena cambiando el número de impulsos Pulse/Turbo.

