

## VI. DAUS DE FORMATGE FRESC DE BENASSAL AMB ALBERGINA ESCALIVADA, MEL DE LLUCENA I AVELLANES DE CULLA

**Rest. 5 Sabors, l'Alcora**

### Ingredients:

- ◇ Formatge fresc de Benassal – **1 unitat.**
- ◇ Farina – **250 g.**
- ◇ Aigua molt freda – **400 ml.**
- ◇ Ou – **1 unitat.**
- ◇ Albergina – **1 unitat.**
- ◇ Mel de Llucena – **c/s.**
- ◇ Avellanes de Culla – **c/s.**
- ◇ Oli per a fregir – **c/s.**
- ◇ Sal – **c/s.**

### Elaboració per quatre:

① En primer lloc posarem la l'albergina a torrar en el forn **20 minuts a 190°C**, prèviament llavada li farem un tall en la pell perquè no ens rebente dins del forn. ② Mentre es torra l'albergina tallarem el formatge de Benassal en **daus d'un mos**. ③ Una volta tallat el formatge, ens dispondrem a preparar la tempura, en un bol posarem la farina, l'ou i l'aigua molt freda, mesclarem tot. ④ En un recipient en gran quantitat d'oli fregirem els daus de formatge passat per la mescla anterior, el temps de fregir a de ser **molt curt**, quedant el formatge cruixent i poc daurat. ⑤ Per a l'emplatat disposarem l'albergina pelada i tallada **en tires** quedant com a base en el plat, posarem els daus de formatge damunt de l'albergina i acabarem amb un **fil de mel** i les avellanes picades per damunt. ⑥ Bon profit.