

Será por recetas



Bocadillo de berenjenas

Pizzas y Panes, Recetas de verduras, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 45 Minutos

 Enviada el 15/10/2012

Ingredientes

- 2 berenjenas
- 2 lonchas de jamón york no muy finas
- 1 un paquete de lonchas de queso
- 2 huevos
- Harina
- Aceite
- Sal

Elaboración

Cotar las berenjenas en rodajas, dejándolas unidas por la piel de dos en dos.

Que reposen un buen rato con sal para que pierdan su agua amarga, y después pasarles un paño para retirar la sal.

Hacer los bocadillos, metiendo entre cada par de rodajas un cuadrado de jamón y otro de queso.

Poner harina en un plato y en otro batir los huevos. Rebozar los bocadillos pasándolos primero por la harina y luego por el huevo, freír bien ambos lados.

Al sacarlos de la sartén, ponerlos a reposo en papel de estraza para que absorba el aceite que sobre, luego ponerlo en una fuente y servir caliente.



Autor receta de Bocadillo de berenjenas

El Cuiner

 Valoración 3/5

 71 Recetas publicadas

 Miembro desde 25/09/2012