

Receta facilitada por "abuela lola"



rodajas de berenjena fritas



Ingredientes (2 personas):

- 2 berenjenas medianas
- 2 huevos medianos
- harina (ó pan rallado)
- sal (media cucharadita tipo café)
- ▶ **antes de empezar:** Cortamos las berenjenas en rodajas y desechamos el tallo. Las lavamos bien y las dejamos en agua con sal al menos una hora (para que pierdan el posible amargor típico de la berenjena).
- ⇔ **hay quien:** Añade unas gotas de miel a las rodajas al sacarlas del aceite. Esto lo recomienda "Lucía".

Elaboración:

Mientras las rodajas están en agua para tomar la sal, batimos los huevos y ponemos una sartén con aceite hasta la mitad para que se vaya calentando. Recuerda que el aceite debemos calentarlo a fuego medio, para que no se nos quemé.

Cuando tengamos el aceite caliente, empezamos a bañar cada rodaja de berenjena en el huevo (por las dos caras) y luego en la harina (por las dos caras también) y ya la tenemos lista para la sartén. El tiempo de fritura es corto, uno o dos minutos por cada una cara y lo mismo por la otra. El indicativo más preciso es el color dorado que toma la rodaja en la sartén al freírse.

Una vez fritas, las vamos depositando en un recipiente con papel de cocina en el fondo, para que absorba el posible exceso de aceite y ya están listas para comer. Con esta receta de berenjenas fritas en rodajas puedes deleitar a los comensales de una forma rápida y sabrosa.

Barato, sano y rápido.

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

[otras recetas de verduras](#)

[más recetas](#)

[recetas rápidas](#)

breve diccionario de cocina



www.comofreirunhuevo.es