

## sandwich de berenjenas

### INGREDIENTES (4P):

- 3 berenjenas medianas
- queso en lonchas (1 loncha por cada 2 rodajas de berenjenas)
- jamón cocido (misma proporción que el queso)
- 2 huevos
- pan rallado, una pizca de sal y aceite para freír

► **Antes de empezar:** Lavar muy bien las berenjenas. Cortarlas a rodajas a lo ancho con la piel y dejarlas unos 10 minutos en remojo con agua y una pizca de sal. Sacar y escurrir bien. Preparamos un plato con los dos huevos batidos y otro con el pan rallado.

◆ **Variantes:** También puedes usar otro tipo de relleno en vez del jamón cocido. El jamón serrano también suele gustar a los niños.

### ELABORACION:

Esta receta de berenjenas rellenas de queso y jamón es muy sencilla y muy sabrosa que suele gustar a los niños y es muy fácil de preparar. Primero ponemos una sartén mediana con aceite hasta la mitad y lo calentamos a fuego 7-8 de la vitro. Mientras se calienta el aceite, preparamos los sandwiches de la siguiente forma: una rodaja de berenjena, una loncha de queso, una loncha de jamón y otra rodaja de berenjena. Para que quede más bonito, podemos cortar las lonchas de queso y el jamón del mismo tamaño que las rodajas de berenjena. Lo bañamos bien en el huevo y en el pan rallado y cuando el aceite esté caliente, freímos cada sandwich.

En un par de minutos de fritura le damos la vuelta antes de que el queso se funda y se desprenda y ya tenemos listos los sandwiches.

Una receta económica y sabrosa.

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](http://www.comofreirunhuevo.es)