

Receta de Berenjenas Rebozadas con Miel de Caña

13 Oct 2014



Buenos días a tod@s, para este lunes os dejo la receta de estas ricas berenjenas que probé el otro día en casa de unos amigos, nos gustaron mucho y espero que a vosotr@s también os guste, aquí os dejo la receta para que las preparéis en casa.

Ingredientes

- Berenjenas (una o dos)
- Leche (un vaso)
- Agua (un vaso)
- Harina (seis cucharadas)
- Levadura (una cucharadita)
- Condimento amarillo
- Sal
- Aceite de oliva
- Miel de caña

Modo de Preparación

1. Cortar la berenjena en rodajas y ponerlas en un bol con el vaso de leche, el agua y un poco de sal
2. Dejar que reposen una hora aproximadamente
3. En otro bol, poner la harina, un poquito de sal, un poco de condimento amarillo y la levadura, mezclar bien todo que se quede una masa con consistencia
4. Escurrir las berenjenas
5. En una sartén con bastante aceite de oliva freír las berenjenas pasándolas antes por la masa preparada, darlas la vuelta y dejar que queden doraditas
6. Dejar que escurran sobre papel de cocina
7. En el momento de servir las, rociarlas con un poco de miel de caña, servir calientes y....buen provecho!!!