

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:39
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/berenjenas-con-queso-de-cabra.html>

Berenjenas con queso de cabra

INGREDIENTES

25 gramos de queso de cabra en rodajas
4 berenjenas medianas cortadas en rodajas de unos 3 cms.
1 taza de harina
un poco de aceite de oliva para freír
1 latita pequeña de anchoas bien escurridas y picadas muy finas
2 cucharaditas de cáscara de limón
Unas gotas de zumo de limón
1 taza de pan rallado
Unas hojas de albahaca fresca
2 tazas de tomate de pera picado en taquitos pequeños
Un poco de mantequilla
Sal
Pimienta
Un poco de orégano
Una cucharadita de azúcar

PREPARACIÓN

Rebozar y freír por ambas caras el queso y las berenjenas, unos dos minutos y reservarlas caliente escurriéndolas en papel absorbente.

Mezclar las anchoas, la ralladura de limón y el zumo en un cuenco pequeño. En una sartén con un poco de aceite añadir pan rallado y freír un poco hasta que este dorado y crujiente. Calentar el horno a 180°, colocar una rodaja de berenjena otra de queso un poco de la mezcla de la anchoa, otra de berenjena, unas hojas de la albahaca, queso y la mezcla de anchoas; terminar con otra rodaja de berenjenas espolvorear con el pan rallado, repetir la operación hasta terminar todos los montoncitos, meter en el horno unos 10 minutos y decorar con el tomate caliente y unas hojas de albahaca