

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

Berenjenas crujientes con salmorejo

INGREDIENTES

Ingredientes de las Berenjenas Crujientes:

Berenjenas
Leche
Harina
Sal

Ingredientes del Salmorejo:

3 Huevos
1 kg. de pan
½ kg. de tomate maduros
5 Dientes de ajo
½ Litro de Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico
Sal
Vinagre
Pan frito
Jamón Serrano

PREPARACIÓN

Se pelan las berenjenas y se cortan en rodajas de ½ cm. aproximadamente. Se introducen en leche en la que previamente se la ha añadido sal.

Pasados 30 minutos, se harinan y se fríen en Aceite de Oliva Virgen Extra hasta que estén doradas. Servir al momento.

Preparación del Salmorejo:

Poner el pan en remojo durante 30 minutos, posteriormente lo escurriremos hasta que suelte todo el agua.

Cortar los tomates y ponerlos junto a uno de los huevos, los ajos y el Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico en un recipiente. Batirlo todo junto haciendo una crema fría y la sazonaremos de sal y vinagre.

Como guarnición echaremos por encima el huevo duro picado, el pan frito y taquitos de jamón.