

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 10/04/2018 12:03

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/rollitos-de-berenjena-rellenos-de-jam%c3%b3n-con-queso.html>

Rollitos de berenjena rellenos de jamón con queso

INGREDIENTES

- 2 berenjenas largas de unos 200 gramos cada una
- 80 gramos de jamón serrano cortado muy fino
- 100 gramos de mozzarella
- unas hojitas de albahaca
- aceite de oliva
- sal
- pimienta

PREPARACIÓN

Lavar las berenjenas y cortarlas en sentido longitudinal lo más finamente que pueda. Salar y dejar en agua durante unos 20 minutos. Sacar del remojo y secar sobre papel de cocina.

Freír las lonchas en aceite de oliva muy caliente, unos dos minutos por cada lado para que estén doraditas.

Escurrir un momento sobre papel de cocina y colocar sobre cada loncha de berenjena un trozo de jamón del tamaño de la berenjena y una hojita de albahaca en el centro.

Enrollar fuertemente y sujetar con un palillo en el que previamente se ha pinchado un trozo de queso mozzarella. Salpimentar generosamente. Puede añadirle además un poco de pimentón fuerte.

Se sirve con un tomate frito de tarro o casero bien caliente.