Berenjenas fritas

Nombre de la receta

Berenjenas fritas

Tiempo

20 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten

Descripción

Berenjenas rebozadas fritas

Ingredientes

- 2 berenjenas medianas
- al gusto de sal
- 100 gramos de harina
- 200 mililitro de aceite de girasol

Pasos

1 Esta es una manera de freír las berenjenas para que queden crujientes sin absorber exceso de aceite y que el aceite se quede limpio sin llenarse de harina. Para ello cortamos las rodajas de berenjena una vez lavadas y secas. Las cortamos de medio centímetro y las salamos generosamente porque las vamos a poner en un bol cubiertas de agua. Las dejamos en agua mínimo unos 20 minutos para que suelten el amargor.

2 El agua se habrá oscurecido, las escurrimos bien y las enharinamos ligeramente poniéndolas de canto como se ve en la foto y dejándolas sobre un cuarto de hora para que la berenjena embeba la harina.

3 Ahora sólo nos queda calentar el aceite e irlas friendo cuando este esté caliente pero no en exceso.

4 Les damos la vuelta hasta que estén doradas por los dos lados y las vamos sacando a un plato con papel de cocina. Ya las tenemos listas para comerlas solas o como una rica guarnición como pescados y carnes.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares