Montaditos de berenjenas

Nombre de la receta

Montaditos de berenjenas

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten
Huevo
Leche

Descripción

Rodajas de berenjenas rellenas de jamón de york y queso

Ingredientes

- 2 berenjenas grandes
- 12 lonchas jamón de york
- 6 tranchetes de queso
- 100 gramos de harina para rebozar
- 100 gramos de pan rallado

- 1 cucharada sopera de sal gorda
- 250 mililitro de aceite de oliva
- 2 huevos

Pasos

1 Para preparar nuestra receta en primer lugar debemos cortar las berenjenas lavadas y sin quitarles la piel en rodajas de medio centímetro aproximadamente. Las ponemos en un escurridor y espolvoreamos sobre ellas la sal gorda para que suelten el amargor.

2 A continuación las aclaramos y pasamos a hacer nuestros montaditos, poniendo una rodaja de berenjena, una lámina de jamón de york, una lámina de queso, otra de jamón de york y por último otra de berenjena del mismo tamaño que la primera. Para recortar el queso y las lonchas de jamón de york, podemos utilizar la boca de un vaso de un tamaño similar a las rodajas de berenjena.

3 Por último pasamos emborrarlas ligeramente en harina, en huevo batido y en pan rallado. Calentamos el aceite en una sartén y las freímos con el aceite caliente pero no en exceso para que se hagan las berenjenas por dentro sin quemarse el pan.

4 Se sacan en papel absorbente y se dejan para que suelten el exceso de aceite.

5 Las sacamos en un plato y ya tenemos listas nuestros ricos montaditos de berenjenas.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares