

Revuelto de berenjenas con jamón



Nombre de la receta

Revuelto de berenjenas con jamón

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Muy sencilla

Personas

3

Alérgenos

Huevo

Descripción

Sencillo y ligero revuelto de berenjenas con jamón

Ingredientes

- 3 berenjenas medianas
- 150 gramos de jamón serrano
- 3 huevos

- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo

Pasos

1 En primer lugar pelamos y cortamos las berenjenas en cuadraditos. Las salamos y las ponemos en un escurre-verduras. Pasada media hora las ponemos bajo el grifo y las aclaramos bien. Soltarán el picor y el amargor. Y dejamos escurrir en el mismo escurre-verduras.



2 En una sartén, ponemos el aceite con los 3 dientes de ajo picaditos finos. En cuanto empiecen a dar olor añadimos los cuadraditos de berenjena y lo vamos cocinando a fuego medio-bajo. Echamos un poquito de sal, pues las berenjenas se han lavado. Mientras, picamos el jamón serrano en taquitos.



3 Cuando la berenjena, está hecha, añadimos los taquitos de jamón. Removemos todo durante un minuto para que el jamón suelte el sabor.



4 A continuación, echamos los huevos semibatidos. Esperamos a que cuajen a fuego medio y ya tenemos listo nuestro rico y saludable revuelto.

Observaciones o consejos

Los ingredientes siempre son orientativos. Se puede aumentar la cantidad de huevo si los comensales no tienen problemas restrictivos. Puede servir como plato único o como guarnición de una carne o un pescado.

Autor

Matilde Linares