Sanjacobos de berenjena

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MarianSouto **Recetizador:** Elenahmartin



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 1 berenjena
- 4 lonchas de jamón cocido
- 4 lonchas de queso
- -1 Huevo
- Pan rallado con ajo y perejil
- Harina para rebozar
- sal

Preparación:

Paso 1

Cortar la berenjena en laminas y salar. Hacer un "sanwich mixto" con las laminas de berenjena, el jamón y el queso. Rebozar: primero pasar por harina, luego huevo batido y por último pan rallado. Freir en aceite bien caliente para que queden crujientes y no se "encharquen" de aceite.