

# Sanjacobos de berenjena



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MarianSouto **Recetizador:** Angeles Muñoz



**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.