

# Berenjenas en tempura con miel



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

**Creador:** Zeneida GS **Recetizador:** Dory Flores del



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

Un delicioso y original entrante

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Berenjena grande
- 110 gr. de Harina de tempura
- 140 ml. de Agua muy fría
- Agua y sal para remojar las berenjenas
- Aceite para freír
- Miel para servir

## Preparación:

### Paso 1

Pelar la berenjena y trocearla en forma de bastoncitos. Poner los trozos de berenjena en un recipiente con agua y un puñado de sal, durante una media hora, para que pierda la acidez.

### Paso 2

Después del tiempo de remojo, secar los trozos de berenjena con un paño o una servilleta de papel absorbente.

### Paso 3

Preparar la tempura. Quedará una mezcla más bien líquida. Pasar los trozos de berenjena por la tempura y freír en abundante aceite muy caliente. Retirar a un papel de cocina absorbente para eliminar el exceso de aceite. Servir agregando un poco de miel por encima.