Tortilla de berenjena

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

Creador: mjuanesva **Recetizador:** Mojarrita Chica

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico
El truco de esta receta:
¡Una buena sartén y un ayudante!

Descripción:

Este es un plato que aprendí hace unos años y quesirve de alternativa a la tortilla de patata típica. Está buenísima, pero es más complicada que la tortilla... Pero no deja a nadie indiferente!

Ingredientes para 4 personas :

- 1 y !/2 de Berenjena
- 3 o 4 de Huevo
- 4 lonchas de Queso Tierno
- 3 lonchas de Jamón de york
- Aceite
- Sal

Preparación:

Paso 1

Cortamos la berenjena en rodajas y la vamos friendo a fuego medio. No hay que dejar que quede crujiente, simplemente tierna. Le vamos quitando en exceso de aceite con papel absorvente de cocina ya que la berenjena tiene a coger demasiado.

Paso 2

Cuando tengamos toda la berenjena frita, batimos los huevos y calentamos una sarte con un gota de aceite

para que se nos pegue.

Paso 3

Echamos la mitad del huevo batido y rapidamente ponemos una capa de berenjena sobre el mismo.

Paso 4

A continuación ponemos el queso y el jamón y cuando la mitad de la tortilla esté, le damos la vuelta en un plato.

Paso 5

Repetimos el proceso: vertemos en la sartén, ya vacía, casi todo el huevo sobrante y ponemos una capa de berenjena.

Paso 6

Colocamos la mitad de la tortilla que tenemos reservada en el plato y echamos el poquito huevo que nos queda por lo bordes de la sartén para que sirva de unión entre las capas de huevo.

Paso 7

Sacamos la tortilla completa... Et Voilá!