

# Berenjena Frita con Miel y Sésamo



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

**Creador:** Paco Llull **Recetizador:** Wilma HM



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Puedes añadir a la salsa de miel un chorrito de limón; quedará un contraste agri dulce muy interesante.

## Descripción:

Muy sana y sabrosa, ideal para completar con un magret de pato de segundo.

## Ingredientes para 6 personas :

- 2 berenjenas
- 3 huevos
- Harina Maizena
- Mozzarella
- Miel
- Semillas de sésamo
- Aceite de oliva virgen Carbonell
- 1 brick pequeño de zumo de piña

## Preparación:

### Paso 1

Lavar las berenjenas y cortarlas en láminas en sentido vertical para que los trozos sean más alargados.

### Paso 2

Cortar la mozzarella en lonchas e ir colocándola encima de cada lámina de berenjena intentando que se aproxime a su tamaño.

### Paso 3

Batir los huevos. Ahora, rebozar la berenjena con Maizena y huevo.

### Paso 4

Poner el aceite a calentar. A continuación, añadir la berenjena y freírla a fuego medio-alto hasta que se dore.

### **Paso 5**

*Poner papel de cocina en un plato para colocar encima la berenjena ya frita y que se absorva el exceso de aceite.*

### **Paso 6**

*En un cazo, verter un chorro abundante de miel con una cucharada de harina y un poco de zumo de piña. Dejar que se haga a fuego lento.*

### **Paso 7**

*Espolvorear la berenjena con semillas de sésamo y decorarla con la salsa de miel.*