Berenjena Frita con Miel y Sésamo

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

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Tere

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 agridulce 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.