

Berenjenas a la miel



Ingredientes:

1 Berenjena grande
125 grs de harina
2 cucharadas de aceite de oliva
1/2 vaso de cerveza rubia
dos claras de huevos medianos.
Miel de caña o miel negra.

Preparación:

Se corta la berenjena en rodajas y se ponen en un bol grande con agua y sal 2 horas.

Mientras, se hace una masa mezclando la harina con la cerveza, las 2 cucharadas de aceite y una cucharadita de sal. Se deja reposar 2 horas.

A continuación se le añade a la masa las dos claras de huevo montadas a punto de nieve.

Se sacan las berenjenas del agua y se ponen a escurrir sobre papel absorbente y se salan al gusto. Se pasan las rodajas de berenjena una a una por la masa y se van friendo en abundante aceite caliente, a poder ser de oliva.

Se ponen las rodajas de berenjena en una fuente y se riegan generosamente con miel de caña o miel negra.