

Berenjenas con queso

Ingredientes:

- 1 kg de berenjenas
- 1 cebolla
- 4 huevos
- 50 gramos de queso de cabra rallado
- 50 gramos de azúcar
- 50 gramos de harina
- 50 gramos de pan rallado
- 2 tacitas de aceite
- aceite para freír
- 1 cucharadita de hierbabuena
- Pimienta
- Clavo
- Canela
- Nuez moscada
- Sal

Preparación:

Pelar las berenjenas y picar la cebolla.

Partir las berenjenas por la mitad a lo largo y cocer en agua hirviendo con sal durante 10m. Sacar y escurrir.

Picar 2 berenjenas y reservar.

Hacer en las otras dos un hueco con una cuchara, calentar aceite en una sartén y rehogar la cebolla, añadiendo las berenjenas picadas y lo que se ha vaciado de las otras, la hierbabuena y dos huevos crudos.

Remover y hacer a fuego muy lento. Cuando forme una masa homogénea, añadir el pan y el queso rallados. Sazonar con el resto de las especias y el azúcar.

Rellenar las berenjenas con esta pasta y pasar por huevo batido y harina.

Freír en aceite abundante y muy caliente. Colocarlas en una fuente espolvoreando azúcar y canela.