

Berenjenas rellenas

Ingredientes:

- ? 1 kg de berenjenas.
- ? 200 gr de jamón serrano.
- ? 2 huevos.
- ? Pan rallado.
- ? Ajo.
- ? Perejil.
- ? Aceite de oliva.
- ? Sal.

Preparación:

Se cortan las berenjenas por la mitad y a lo largo, se cuecen en agua, procurando que no queden muy pasadas.

Una vez escurridas, se les quita la parte interior, que se pica en menudo junto con el ajo, perejil, jamón serrano, huevo duro y pan rallado y se mezcla todo muy bien.

Se rellenan las berenjenas con esta masa, con cuidado de que el relleno no rebase el borde.

Se rebozan con huevo batido, se fríen con aceite de oliva y se sirven bien calientes.