

TOSTA DE LOMO ADOBADO



Ingredientes:

Ingredientes para 4 personas:

- 8 lonchas de lomo adobado
- 4 rebanadas de pan de pueblo
- 6 cucharadas de aceite
- 3 cebollas
- 1 vaso de vino blanco
- 4 cucharadas de azúcar moreno
- 2 berenjenas
- 2 huevos
- Harina
- Aceite y sal

Preparación:

Pelar y cortar las cebollas en rodajas finas, estofarlas en una cazuela con el aceite, el vino, el azúcar moreno y una pizca de sal.

Dejarlas hacer a fuego lento durante cerca de 2 horas. Tienen de quedar de color caramelo claro y muy tiernas.

Cortar las berenjenas en lonchas de medio centímetro de grosor, espolvorearlas de sal, poner encima un plato para que al estar ligeramente prensadas suelten el jugo amargo.

Pasarlas por harina y huevo batido y freirlas en abundante aceite.

TOSTA DE LOMO ADOBADO

Hacer los filetes de lomo en una sartén con poco aceite.

Tostar las rebanadas de pan.

Colocar sobre cada tostada una capa caliente de cebolla, encima el lomo y las berenjenas.

Servir caliente