



<https://www.mepillasquisando.com>



BERENJENAS CON MIEL DE CAÑA



PLATO TÍPICO DE CÓRDOVA, GRANADA Y JAÉN

INGREDIENTES:

4 Berenjenas.
Mezcla de Harina de Trigo y de Garbanzos.
Sal y Aceite de oliva.
Miel de caña.

ELABORACIÓN:

Lavamos bien las berenjenas y las cortamos en tiras, rodajas o en trozos como este caso. Una vez cortadas las ponemos en un escurridor y las rociamos con abundante sal, así las tenemos un par de horas en el frigorífico. A las dos horas veremos que han dejado un caldo oscuro, eso hace que pierdan el amargor. Las enjuagamos bien, escurrimos y secamos bien con papel de cocina o un paño limpio. Enharinamos y freímos en aceite de oliva virgen. El aceite debe estar bien caliente para que las berenjenas se cocinen bien sin absorber aceite, pero no demasiado para que no se quemen. Una vez que están doradas, las sacamos y las ponemos sobre papel de cocina. Cuando estén todas fritas, las servimos en una fuente o plato y ponemos por encima la miel de caña.

<https://www.mepillasquisando.com>