

Escalopas de Berenjena



Preparación

Cortar las berenjenas en rodajas. Dejarle la cáscara para que se mantengan armaditas. Espolvorearlas con sal gruesa y dejarlas media hora. Lavarlas y secarlas.

Batir el huevo con la leche, sal y pimienta. Pasar las berenjenas por el huevo, luego por el pan rallado y freirlas en aceite caliente, pero sin que se quemen.

Unas hojitas de albahaca y un poco de salsa de tomate darán color al plato.



Ingredientes:

- 2 berenjenas
- 1 huevo
- 1 cucharada de leche
- Sal gruesa
- Pimienta
- Pan rallado
- Aceite de Oliva