HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Berenjena gratinada

4 raciones

Ingredientes

- Berenjenas
- Aceite
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- Harina
- Queso

Elaboración

1. Envolver las berenjenas con un chorrito de aceite y un poquito de sal en papel de aluminio
2. Meterlas en la freidora de aire hasta que queden blanditas
3. Pelarlas cuando estén frías
4. Aplastarlas un poco y secarlas lo máximo posible con papel
5. Sazonar con otro poquito de sal y pimienta negra recién molida
6. Enharinar la berenjena por los dos lados
7. Freírla en un dedito de aceite bien caliente hasta que cada lado esté dorado y crujiente
8. En una bandeja de horno, añadir bastante queso por encima y gratinar hasta que el queso se funda y quede dorado y crujiente

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto