

BERENJENA EMPANADA A LA CUBANA

Berenjenas en rodajas empanadas con pan rallado y fritas en aceite, ideales como guarnición de cualquier comida, deliciosa. Es una verdura muy apreciada por la culinaria de diferentes culturas.



Ingredientes:

1 berenjena grande o 2 pequeñas

2 huevos

Pan rallado

2 cucharadas de vinagre

Aceite

Preparación:

Lava bien la berenjena y córtala en rodajas de 1 cm más o menos. En un pozuelo hondo echa agua y agrégale el vinagre, coloca las rodajas de berenjena (como tienden a quedarse en la superficie pon un peso sobre ellas), déjalas reposar por cinco minutos y después escúrrelas.

Bate los huevos y prepara el pan rallado. Pásalas por pan, huevo y otra vez pan. Calienta bien el aceite, fríelas y déjalas escurrir. Sírvelas para acompañar la comida, quedan deliciosas.