

There are no translations available.

Ingredientes:

- 1 unidad Berenjena
- 150 gr. de miel de caña



* Para el rebozado:

- 200 ml. de Cerveza.

- 5 gr. de Levadura

- Harina

-1 huevo

- 1 ajo

- 200 ml. de agua

- 5 gr. de perejil f.resco

- c/s Sal.

* Elaboración:

Cortar las berenjenas en rodajas y, después, en medias lunas. Reservar.

Triturar los ingredientes del rebozado excepto la harina que se la iremos añadiendo poco a poco a la mezcla.

Terminar mojando las berenjenas cortadas en el rebozado y freir en aceite de oliva hasta dorar.

Ecurrirles el aceite sobrante depositándolas en papel absorbente y servir con hilos de miel por encima.