

RECETAS ASEMIEL

Berenjenas fritas a la miel

Ingredientes

- Berenjenas
- Aceite virgen extra de oliva
- Harina
- Sal
- Miel milflores clara

Tiempo de elaboración: **10 minutos**

Elaboración

Se cortan las berenjenas en rodajas finas de menos de 1 cm., o en tiras, se salan y se dejan escurrir unos minutos.

Se rebozan en una pasta de agua y harina y se fríen, con el aceite bien caliente.

Se colocan en un plato o fuente y se les añade un chorro fino de la miel, procurando que llegue a todas las piezas.

