



BERENJENAS CON MIEL FOR SHARING



INGREDIENTES

- 2 BERENJENAS MEDIANAS
- 300 ML DE LECHE
- 300 ML DE AGUA
- 25 G DE HARINA
- 120 GMS HARINA
- 1 BOTELLÍN DE CERVEZA MAHOU
- MIEL (OJALÁ DE CAÑA)

PREPARACIÓN



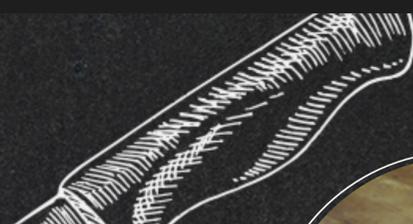
1 Cortamos las berenjena en bastones, desechando el centro de la berenjena ya que contiene mucho líquido. Macerar los bastones en una mezcla de leche, agua y harina para quitar el amargor de la berenjena.



2 Mezclamos la harina con la cerveza creando una pasta que se adhiera a nuestros bastones.



3 Calentamos el aceite y vamos pasando al momento los bastones por nuestra mezcla de harina y cerveza. Hacemos en pocas cantidades y en tandas para que no baje la temperatura del aceite. Reservamos en papel absorbente para quitar exceso de grasa



4 Ponemos los bastones en una cesta, plato o bandejita y le echamos encima la miel. Servimos en caliente.



¡Disfrútalo!