

BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA

INGREDIENTES:

- *Berenjenas*
- *Sal*
- *Harina*
- *Aceite para freír*
- *Miel de caña*



ELABORACIÓN:

Cortar las berenjenas, cada uno puede elegir la forma que más le gusta, desde juliana, bastones más o menos gruesos, rodajas, medias rodajas, etc..

Sumergir en agua con sal durante un buen rato, también podéis añadir un chorrillo de zumo de limón o vinagre.

Escurrir, enharinar, sacudir bien el exceso de harina, freír en aceite abundante y bien caliente, hasta que queden bien crujientes por fuera.

La textura interior dependerá del grosor con que las hayamos cortado.

Pasar al plato y cubrir con unos hilos de miel que podemos hacer sumergiéndolo en esta un tenedor y pasándolo después por encima de las berenjenas.