



# Berenjenas a la miel

## Ingredientes

- 2 berenjenas
- harina para rebozar
- aceite para freír
- miel
- sal.

## Preparación

Partir las berenjenas en rodajas de 1 cm y colocarlas en un colador, añadirles sal y dejar reposar durante media hora .

Secar bien con papel absorbente .

Poner a calentar abundante aceite en una sartén .

Cuando comience a humear freír las berenjenas pasadas por harina .

Colocar la berenjenas fritas en un papel absorbente según se vayan sacan de la sartén .

Al finalizar de freír las berenjenas pasar a una fuente y rociar con miel .

Servir calientes .

.