

Chips de berenjenas fritas con un toque de miel de caña

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 1 berenjena un poco grande
- Harina
- Miel de caña
- Aceite para freír

/ Preparación

Preparación

- Quitar las puntas de berenjena y cortarla con una mandolina o un tallafiambres. La idea es que nos quede bien fina, con cortes de unos tres milímetros de grosor.



- Poner los cortes a remojar en agua salada. Dejarlos entre cinco y diez minutos, y escurrir los mismos muy bien en papel de cocina. Pasarlos por la harina.



- Freír en abundante aceite caliente hasta que estén dorados y parezcan chips.



- Colocarlas sobre un papel absorbente para que eliminen los excesos de aceite.



Emplatado

- Servir en una cesta o un recipiente con un poco de altura, a fin de que las rebanadas de berenjena queden de pie y con un poco de volumen.
- Acompañarlas con la miel de caña aparte o con unos chorritos por encima.