



TEMPURA DE BERENJENA CON QUESO GRANA PADANO

INGREDIENTES

- 1 berenjena
- 1 cucharada de aceite de girasol + extra para freír
- 2 cucharadas de harina
- 25 gramos de queso grana padano, rallado
- 5 gramos de cebollino francés

EXPLICACIÓN

Corta la berenjena en lonchas finas.

Pon las lonchas de berenjena en un plato, rocía con sal y deja descansar por alrededor de 20 minutos.

Humedece la berenjena con papel de.

Mezcla la harina en una bola con el queso grana padano.

Pon las lonchas de berenjena por la mezcla de harina y aprieta la harina un poco.

Caliente una capa de aceite de girasol en una sartén profunda y fríe las lonchas de berenjena alrededor tostado.

Rocía con algo cebollino francés cortado.

TENEMPIÉ

10 PIEZAS

TIEMPO: 45 MINUTOS

MIRA MÁS EN:

LA
COMIDA
Deliciosa

