



INGREDIENTES:

- 2 ó más berenjenas,

(depende de los comensales)

tersas y brillantes de tamaño medio

- Harina de tempura o preparado de tempura.

(si no tenemos tempura, rebozar en harina y huevo batido)

- Aceite de oliva

- Un poquito de sal

- Miel



ELABORACION:

1. Lavar y secar las berenjenas y hacer rodajas de 1 centímetro o más. Ponerlas en un colador (si tenemos tiempo) con un buen rocío de sal para que lloren su amargura, y dejar así ½ hora o más.
2. Después enjuagar con un poco de agua y secar con papel absorbente cada rodaja.
3. Hacer el preparado de tempura, que consiste en: Poner en un bol 2 ó 3 cucharadas de tempura y añadirle un poco de **agua muy fría**.
4. Hacemos una pasta de tempura media, que no esté muy espesa. (Si no tenemos tempura rebozar con harina y pasarlas por huevo batido).

BERENJENAS EN TEMPURA CON MIEL (Tradicional)

5. Freír en una sartén con abundante aceite. Mientras se fríen preparar una fuente o plato grande con triple papel absorbente.

6. Conforme las sacamos la vamos colocando en la fuente., y rociamos cada rodaja con un chorrillo de miel.

7. Servir calentitas.

