

# Bocaditos de berenjena rellenos de jamón y queso

Ingredientes para 8 personas:

1 Berenjena

Sal

1 Huevo

Copos de maíz tostado sin azúcar

Queso manchego loncheado

Jamón serrano loncheado

Aceite de oliva en spray

Procedimiento:

Cortamos la berenjena en discos finos (necesitamos 16). Los colocamos en un recipiente, los espolvoreamos con sal y los rociamos con aceite de oliva en spray o, en su defecto, los pincelamos ligeramente. Llevamos a cocción, máxima potencia, durante dos minutos.

Mientras tanto machacamos ligeramente un par de puñados de copos de maíz sin azúcar y los colocamos en un plato amplio. Cuando la berenjena se haya atemperado la rebozamos en huevo batido y en copos de maíz triturados, por ambas caras.

Introducimos la mitad de los discos de berenjena rebozados en una sartén, cubierto con papel vegetal (opcional). Sobre ellos colocamos un trozo de jamón serrano y otro de queso manchego. Cubrimos cada uno con otro disco de berenjena rebozado, a modo de tapa.

Cuando estén ligeramente dorados y crujientes los retiramos y servimos inmediatamente.

Con información de Directo Al Paladar