

Receta de Berenjenas Con Jamón Y Gambas

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta de berenjenas con jamón y gambas, aprovechando que todavía hay en el mercado estos productos frescos de la huerta.

Ingredientes

- Berenjenas frescas (dos o tres)
- Jamón en taquitos(un paquete de 400grs.)
- Gambas congeladas (una bolsa de 500grs.)
- Aceite de oliva
- Ajos
- Sal

Modo de Preparación

1. Descongelar las gambas y escurrir bien el agua
2. Lavar las berenjenas y hacerlas rodajas dejándolas con la piel y sazonarlas
3. En una sartén con poco aceite, hacer las berenjenas a la plancha e irlas colocando en una fuente
4. A continuación en otra sartén con aceite refreír los ajos partidos en trocitos y cuando estén un poco dorados, echar los tacos de jamón
5. Añadir las gambas y refreír un poco hasta que estén hechas
6. Mezclar bien y volcar el sofrito encima de las berenjenas, y ya podemos degustar este rico y nutritivo plato