

Crujientes chips de berenjena con miel de caña

Ingredientes

- - 1 berenjena
- - Leche
- - Harina
- - Aceite
- - Sal

Una de las tabernas más antiguas de Cartagena que, recientemente, ha sido convertida en un **bar de tapas**. Y precisamente una de sus propuestas típicas son las **chips de berenjena**, cuya receta comparte con nosotros, **Miguel García**, propietario de La Uva Jumillana.

Para su preparación óptima explica **algunos trucos** que marcarán la diferencia entre unas chips de berenjena buenas y otras de deliciosas.

Preparación:

- Es importante filetear la berenjena muy fina. Lo ideal es utilizar un cortafiambres.
- Después pasamos ligeramente por leche para quitar el amargor de la verdura y rebozamos en harina de pescado o, en su defecto, harina de trigo.
- El aceite donde vamos a freír las rodajas de berenjena debe estar a bastante temperatura, puesto que queremos que queden crujientes.
- Las chips terminadas pueden descansar en un plato con papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
- Pintamos el plato con un hilo de miel de caña que contrasta con la salinidad del plato.