Berenjenas Crocantes con Salsitas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajo en polvo: 1 cdta
Berenjenas: 500 Gramos
Hierbas secas: 1 cda
Sal: c/n
Avena: 300 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Pan Rallado: 300 Gramos

Salsa 1

Limon: 1 unidad
Sal y Pimienta: c/n
Yogur natural: 300 Gramos

Salsa 2

Cebolla roja picada: 1/2 unidad
Morrón verde picado: 1/2 unidad
Queso fresco de vaca: 100 Gramos
Tomate redondo pequeño: 1 unidad
Hojas de Perejil: c/n
Morrón rojo picado: unidad
Tomates perita pelado conserva: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Cortar berenjenas a lo largo de 1 cm de ancho y mezclar en un bowl pan rallado, *avena*, sal, *ajo* en polvo, hierbas y reservar.
- Pasar las berenjenas por *huevo* batido y luego por la mezcla de pan rallado y *avena*.
- Apanar por todos sus lados y llevar a horno a 190° C en placa aceitada por 15 minutos.

Salsa 1

- En un bowl mezclar *yogur*, sal, pimienta, ralladura y *jugo* de *limón*.

Salsa 2

- Romper con palo de mortero el *tomate* pelado en un bowl hasta triturar.
- Agregar *tomate redondo* pequeño rallado por la mitad.
- Añadir *cebolla* morada picada, *morrón* verde, *morrón* rojo, integrar y reservar.

Armado

- Servir las berenjenas en una fuente y agregar por encima salsa de *yogur*, salsa de tomates, hojas de *perejil* y queso fresco de *vaca* desgranado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-crocantes-con-salsitas