Sándwich de Espinaca con Berenjenas Fritas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Berenjenas

Berenjenas: 2 Unidades
Harina: c/n
Miel: 2 cdas
Ajo en polvo: 1 cdita
Masala: 1 cda

Sándwich

Cebolla morada picada: 1/4 Taza
Ají molido: 1 cdita
Porotos alubia cocidos: 1 Taza
Hojas de espinaca: 50 grs
Mostaza: 1 cda
Tomates secos hidratados: 1/4 Taza
Cilantro fresco picado: 2 cdas
Paltas: 2 Unidades
Lima para su ralladura y jugo: 1 unidad
Panes para sándwich: 4 Unidades
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

Sándwich

- En un recipiente la *palta* y pisar hasta obtener un puré.
- Agregar los tomates secos hidratados picados, *cebolla* morada picada, el *jugo* y ralladura de lima, el *cilantro*, la *mostaza*, el *ají* molido, el aceite de oliva, salpimentar y mezclar.
- Agregar los porotos *alubia* y mezclar bien.
- Tostar los panes, llenar con la mezcla anterior, cubrir con hojas de **espinaca** rociar con aceite de oliva y *condimentar* con sal.
- Armar el sándwich con la tapa del pan y servir con las berenjenas fritas.

Berenjenas

- Cortar las berenjenas en rodajas y pasarlaspor una mezcla de *harina* con masala, *ajo* en polvo y freír en abundante aceite caliente hasta *dorar*.
- Secar en papel absorbente y rocíar con hilos de miel.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-espinaca-con-berenjenas-fritas