

Milanesa de berenjena con lechuga romana

🕒 30 minutos

👤 Fácil

👤 2 personas

✓ Ingredientes

- ☐ 1 pack de Romana
- ☐ 1 Salsa vinagreta gourmet Florette
- ☐ 1 berenjena
- ☐ 2 huevos
- ☐ 1 pan rústico
- ☐ 100 g de queso parmesano
- ☐ 100 g de mix de tomates cherry
- ☐ 1 cebolla dulce
- ☐ 50 g de aceitunas
- ☐ Sal
- ☐ Aceite de oliva



Recorta los extremos de la berenjena, córtala a lo largo en 4 rebanadas de 1 cm aproximadamente y añade una pizca de sal sobre cada una. En un procesador de alimentos tritura el pan rústico hasta obtener migas finas y dispón en un plato.



Bate los huevos en un plato hondo. Sumerge las berenjenas en el huevo, retira el excedente y luego pasa por las migas de pan. Fríe las berenjenas rebozadas en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que estén doradas.



Mientras tanto, dispón la lechuga romana en un bol y añade los tomates cherrys en mitades, la cebolla dulce en juliana y las aceitunas. Remueve hasta integrar.



Lleva las milanesas a una fuente de horno y espolvorea con queso parmesano por encima. Gratina en el horno durante 10 minutos a 180°C o hasta que el queso esté dorado y crujiente.



En un plato dispón la milanesa de berenjena con un poco de lechuga romana a un lado. Termina con un poco de queso parmesano rallado y unos hilos de salsa vinagreta sobre la ensalada.

Productos de esta receta



Romana y Salsa vinagreta Gourmet

