

Waly



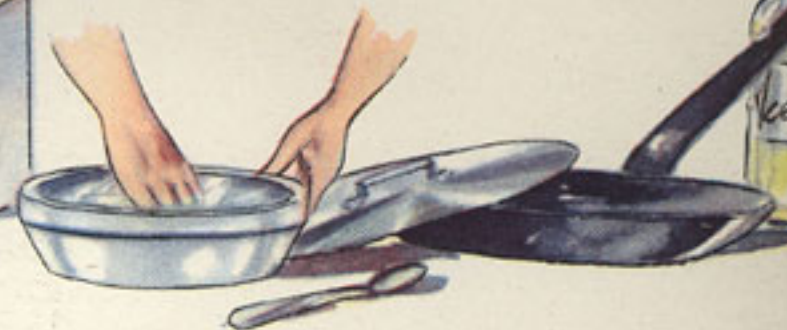
medio kilo berenjenas



corre



sal



mezcla

sartén aceite

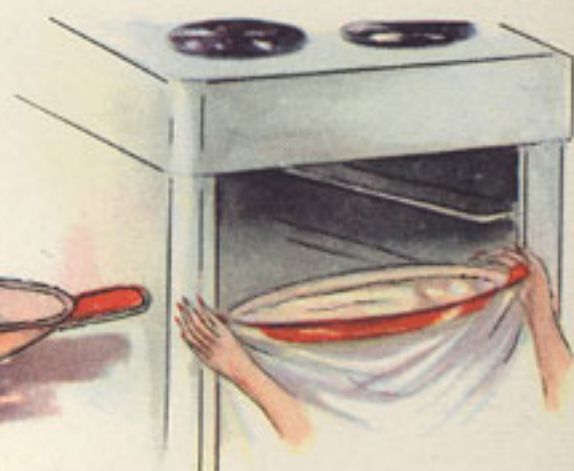


mantequilla leche harina



2 yemas batidas

vertido de la bechamel



horno

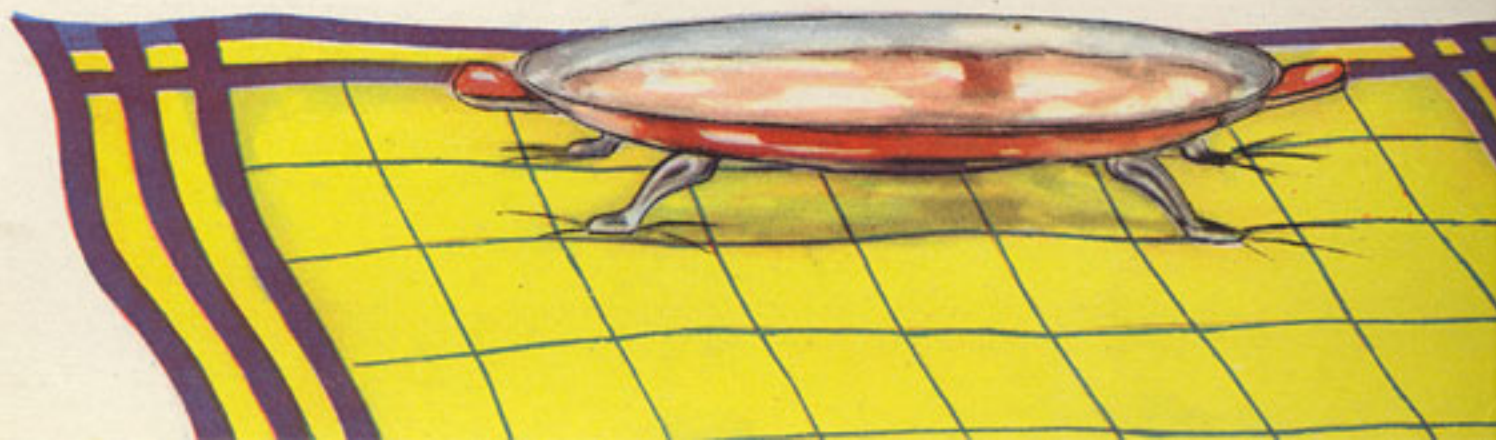
Berenjenas con bechamel

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



BERENJENAS CON BECHAMEL

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

BERENJENAS. - CORTE. - SAL.—

Quitaremos los tallos a medio kilo de berenjenas, las pelaremos a lo largo y las cortaremos en ruedas, como las patatas "soufflés". Luego las colocaremos en un plato o fuente, las espolvorearemos con un poco de sal, las mezclaremos y las dejaremos descansar un ratito para que se ablanden.

SARTEN. - ACEITE - MANTEQUILLA.—

Seguidamente las rehogaremos con 1 cucharada de aceite y 10 gramos de mantequilla en una sartén, las taparemos y de vez en cuando les daremos unas vueltas con cuidado.

Bechamel { LECHE. - MANTEQUILLA.—
HARINA. - SAL.
YEMAS.

En un cazo derretiremos 20 gramos de mantequilla, y le agregaremos 1 cucharada de harina, un poquito de sal y medio litro de leche caliente, recién hervida. Con un batidor iremos revolviendo bien esta mezcla hasta que rompa a hervir. Luego la retiraremos del fuego y le añadiremos 2 yemas batidas con un poquito de agua.

HORNO. - PRESENTACION.—

Cuando se hayan rehogado las berenjenas, las pasaremos a una fuente de gratinar, las recubriremos de bechamel con una cuchara y las meteremos al horno hasta que se dore ligeramente la capa de encima.

Las serviremos en la misma fuente.