

## Tacos de berenjena con huevos de caserío

Hoy vamos a hacer unas tortas o tacos de berenjena a base de berenjena asada, un poco de clara de huevo y de fécula de patata. Estos talos serán una base buenísima para unos huevos de caserío fritos en un buen aceite de oliva.

### ¿Qué?

- 4 berenjenas
- 1 patata pequeña cocida y pelada
- La clara de 2 huevos
- Sal y pimienta
- Además: huevos de caserío  
Aceite virgen para freír

### ¿Cómo?

Cortaremos las berenjenas a lo largo, en 2 mitades. Las sazonaremos con una pizca de sal y una gota de aceite. Las horneamos a 170°C, hasta que veamos que la pulpa esté blanda y ligeramente dorada por encima.

Cuando se enfríen un poco, sacaremos toda la pulpa con la ayuda de una cuchara. Ponemos la pulpa en un bol o similar. Con un tenedor iremos mezclando y aplastando la patata y la clara de huevo, mezclándolo todo bien con la carne de las berenjenas. Un poco de sal y pimienta y dejamos reposar un rato.

Ponemos al fuego un sartén antiadherente con una gota de aceite, e iremos haciendo los talos uno a uno. Con una cuchara o espátula le daremos forma redondeada y con 1 cm de grosor, dorando por ambos lados.

Ahora freímos los huevos de caserío en aceite virgen, con su puntilla... un buen pan y listo!!!!