

## Tapas de Berenjena



### Ingrédients pour 4 personnes:

8 fines tranches de pain de 1 cm.  
1 Aubergine moyenne.  
4 Piments del piquillos.  
4 tranches de jambon Ibérique  
5 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

### Préparation:

- Découper l'aubergine en fines tranches d'un demi centimètre.
- Partager les piments del piquillos en deux.
- Faire frire les tranches d'aubergine dans de l'huile d'olive.
- Dès que les aubergines sont cuites, les mettre sur un papier absorbant.
- Faire dorer les tranches de pain dans l'huile d'olive.
- Déposer sur la tranche de pain une tranche de jambon coupée en 2.
- Recouvrir d'un morceau de piment del piquillos, puis d'une tranche d'aubergine.
- Faire tenir le tout avec un pique en bois.