

Recette
espagnole
(Delicias)

Echine de porc
aux aubergines

Couper les aubergines en rondelles et
les mettre au sel dans une passoire -
Couper la viande, l'assaisonner, la
fariner (éventuellement) la faire -
faire un coulis de tomates avec de
l'oignon et un bouquet garni -
mettre un verre de vin blanc et un
peu d'eau. Laisser cuire -
Faire les aubergines, légèrement -
les éponger et les ajouter à la viande -
laisser cuire -