MUSAKKA VEGETARIANA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** karmela

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Esta receta de la dió mi amigo Mihalis, que es típica en su familia

Ingredientes para 6 personas :

- 4 BERENJENAS GRANDES
- 12 CALABACINES GRANDES
- 10 TOMATES GORDOS
- 4 PATATAS GRANDES
- 3 CEBOLLAS
- 7 PIMIENTOS VERDES
- 2 LIMONES
- 500 GR. de QUESO PARMESANO
- SAL Y PIMIENTA
- 1 CUCHARADITA de ACEITE DE OLIVA
- SALSA BECHAMEL
- SALSA DE TOMATE

Preparación:

Paso 1

CORTAS LA PATATAS EN LÁMINAS FINAS Y FRÍELAS EN ACEITE NO MUY CALIENTE PARA QUE QUEDEN MÁS BIEN POCHADAS, ESCURRIR MUY BIEN Y RESERVAR. PICAR EN JULIANAS LAS CEBOLLAS Y LOS PIMIENTOS Y REÓGARLOS HASTA QUE QUEDEN BLANDITOS, ESCURRIR EL ACEITE Y RESERVAR. EN EL POCO FONDO DE ACEITE QUE HA QUEDADO EN LA SARTÉN DE REOGAR LA CEBOLLA CON LOS PIMIENTOS, PONEMOS A LA PLANCHA LAS LÁMINAS FINAS DE BERENJENA, AÑADIENDO UN POCO DE ACEITE CUENDO HAGA FALTA PERO QUE ESTÉN HECHAS A LA PLANCHA Y RESERVAMOS. CON EL CALABACÍN HACEMOS LO MISMO QUE CON LA BERENJENA, Y POR ÚLTIMO CON LAS RODAJAS DE TOMATE.

Paso 2

PONEMOS EN EL FONDO DE LA BANDEJA DEL HORNO UNA BASE DE SALSA DE TOMATE, SEGUIMOS CON LA CAPA DE PATATAS PROCURANDO CUBRIR TODOS LOS HUECOS, SI ES DEMASIAO FINA SE

PUEDE PONER UNA SEGUNDA CAPA. SOBRE LAS PATATAS PONEMOS LAS CEBOLLAS CON PIMIENTOS Y SOBRE ELLOS LAS BERENJENAS Y LUEGO LAS Y CUBRIMOS CON UNA CAPA DE BECHAMEL. SOBRE LA BECHAMEL, LA CAPA DE TOMATES Y TERMINAMOS CON LA CAPA DE CALABACINES, CUBRIMOS CON BECHAMEL Y POR ÚLTIMO LA CAPA DE QUESO RALLADO EN ABUNDANCIA. COCINAR EN EL HORNO (PREVIAMENTE CALENTADO A 200º.C), A 150ºC. HASTA QUE EL QUESO ESTÉ DORADO, YA QUE LAS VERDURAS YA ESTABAN COCINADAS.