

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Jose Saez



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 2 berenjenas
- 400 g de pechuga de pollo
- 100 ml aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 3 dl de tomate triturado natural
- 1 dl de vino blanco
- Queso para gratinar
- Sal y pimienta

**Preparación:**

## **Paso 1**

**Lavar y secar las berenjenas, quitar el tallo y cortarlas transversalmente. Freírlas ligeramente en una sartén con abundante aceite, sacar y poner a escurrir sobre papel absorbente. Picar finamente la cebolla y los ajos, y sofreír en un recipiente con aceite. Añadir pollo troceado y el tomate y rehogar 5 minutos. Agregar vino, salpimentar y cocer a fuego lento 30 min. Precalentar el horno a 200° C. Engrasar una fuente de horno, montar la musaka alternando capas de berenjenas y carne, terminar con berenjenas. Espolvorear queso rallado y gratinar.**