Musaka de pollo

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

Creador: Monónimo



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 200º C. Engrasar una fuente de horno, montar la musaka alternando capas de berenjenas y carne, terminar con berenjenas. Espolvorear queso rallado y gratinar.