Musaka

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Ampyla



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para la berenjena:
- 3 berenjenas
- Sal y pimienta
- 50 ml de aceite de oliva
- Para el relleno:
- 1 cebolla
- 3 tomates
- 300 g carne de picada de ternera
- 50 ml de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de orégano
- Para hacer la bechamel:
- 40 g de mantequilla
- 40 g de harina
- 500 ml de leche
- Sal y pimienta
- 75 g de queso para gratinar

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º. Lavar y partir las berenjenas en rodajas, disponerlas en una bandeja de horno, salpimentar, regar con aceite y hornear durante 10 - 15 minutos. Sacar del horno y dejar atemperar. Pelar y picar la cebolla y los tomates. Calentar una sartén amplia con el aceite, estofar la cebolla junto con los tomates, añadir la carne y dejar hacer a fuego medio hasta que la carne este hecha. Salpimentar y espolvorear con orégano. En un cazo antiadherente fundir la mantequilla e incorporar la harina, dejar tostar unos minutos, incorporar la leche sin dejar de remover hasta conseguir una crema homogénea sin grumos. Montar la musaka alternando capas de berenjenas con capas de sofrito. Terminar con una capa de berenjenas, napar con la bechamel espolvorear con queso y gratinar durante 10 minutos. Servir caliente.