

Moussaka vegetal de Jamie Oliver



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Choche



Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Vegetariana

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Ingredientes para 10 personas :

- 15 g de Boletus deshidratados
- 2 Cebollas medianas
- 2 dientes de Ajo
- Cs de Aceite de oliva virgen extra
- 2 ramitas de Romero fresco
- 2 ramitas de Salvia fresca
- 100 g de Orégano seco
- 250 ml de Vino tinto
- 100 g de Lentejas secas
- 2 botes de 400 g de Garbanzos cocidos
- 4 hojas de Laurel fresco
- 2 latas de 400 g de Tomates en trozos
- Cs de Sal
- Cs de Pimienta negra recién molida
- 4 grandes de Berenjenas
- 800 g de Patatas peladas
- 750 ml de Leche semidesnatada
- 5 granos de Pimienta negra
- 75 g de mantequilla sin sal
- 75 g de harina
- 50 g de queso feta
- 50 g de Queso de oveja o Kefalotyri
- 2 Yemas de huevo de corral

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180 °. Colocar los boletus en un bol pequeño, cubrir con agua hirviendo y dejar que se hidraten. Picar la cebolla y el ajo y agregar a una cazuela con aceite caliente. Fuego medio. Añadir las hierbas y 1 cuaharadita de orégano. Sacar los boletus a un tabla, reservando el agua para después. Trocearlos y añadir a la sartén. Bajar el fuego y freír unos 10 minutos. Subir el fuego, añadir el vino y dejar que hierva. Mezclar los garbanzos con su jugo, las lentejas, 2 hojas de laurel y los tomates; echarlo en el agua de los boletus. Sazonar y poner a hervir a fuego lento 1 hora, o hasta que espese. Pelar las berenjenas dejando un poco de la piel para crear un efecto a rayas, a continuación, cortar en rodajas, de más o menos 1 cm de espesor. Colocar en un colador, espolvorear con una buena pizca de sal y dejar reposar en remojo. Cortar las patatas en rodajas de 1 cm y cocer en agua hirviendo con sal durante unos 5 minutos. Escurrir y dejar secar. Colocarlas en una fuente de horno grande (aproximadamente 30cm x 40cm). Sazonar, rociar con aceite y añadir una cucharada de orégano colmada. Mezclar bien y se extender uniformemente. Llevar al horno durante 30 ó 40 minutos, o hasta que esté dorado y tierno. Lavar las berenjenas en agua fría y secar con papel de cocina. Extenderlas en otra fuente de horno grande. Rociar con aceite, sazonar con pimienta y orégano y meterlas junto a las patatas en el horno. Calentar la leche con las hojas de laurel y los granos de pimienta restantes en una cacerola mediana a fuego medio-bajo sin que llegue a hervir. Una vez caliente, colar la mezcla y devolverlo a fuego medio. Añadir la mantequilla a una sartén y dejar que se derrita, a continuación, agregar la harina hasta formar una pasta. Ir añadiendo la leche caliente mientras se remueve. Una vez que toda la leche se ha integrado se desmenuza un tercio del queso Feta y un tercio del Kefalotyri. Cocinar a fuego lento durante 5 minutos. Reservar. Disponer la mitad de la mezcla del ragú sobre las patatas, superponer la mitad de las berenjenas y repetir el proceso. Batir las yemas en la salsa bechamel y verter con cuidado sobre las berenjenas. Desmenuzar y rallar el queso restante en la parte superior, seguido por un chorrito de aceite. Hornear de 35 a 40 minutos, o hasta que esté dorado. Dejar enfriar unos 30 minutos y servir.