Musaca de berenjenas

Nombre de la receta

Musaca de berenjenas

Tiempo

1.5 Horas

Dificultad

Media

Personas

4

Alérgenos

Gluten

Leche

Descripción

Musaca de berenjenas con bechamel y queso

Ingredientes

- 4 berenjenas grandes
- 500 gramos de carne picada de cerdo
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 zanahorias
- 3 tomates

- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 cucharadita de albahaca
- 250 mililitro de aceite de oliva
- 500 mililitro de leche entera
- 50 gramos de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de harina de trigo
- 1 pizca de nuez moscada
- 150 gramos de queso rallado

Pasos

1 Para preparar nuestra musaca necesitamos en primer lugar preparar nuestras berenjenas. Necesitaremos 4 berenjenas grandes.

2 Para comenzar debemos pelar las berenjenas y cortarlas en rodajas a lo largo. Las metemos en un bol con agua durante unos instantes para que suelten el amargor y las salamos. Mientras vamos preparando el aceite para freirlas en un recipiente grande. En esta ocasión hemos utilizado una olla.

3 Para freirlas vamos metiendo las rodajas de berenjena en el aceite caliente a fuego medio y las vamos friendo por ambos lados.

4 Conforme las vamos friendo, las vamos sacando a un plato con papel absorbente. Como las berenjenas soltarán abundante aceite, podemos cambiarlo si es necesario o utilizar varias capas del mismo.

5 Para paralelizar el trabajo mientras se van friendo podemos empezar a picar los ingredientes para hacer el relleno de carne. Para ello picaremos la cebolla, la zanahoria, los tomates y el ajo en trocitos pequeños.

6 Una vez picados, cogemos una sartén grande y echamos un chorreón de aceite. Cuando se caliente un poco añadiremos la cebolla picada y el ajo y los sofreímos.

7 Cuando estén doraditos, echamos la zanahoria y el tomate natural. Removemos todo hasta que el tomate esté medio hecho. En esta receta hemos hechado menos tomate natural y hemos optado por echarle tomate frito para ahorrar tiempo.

8 Ahora es el momento de echar la carne picada. La aliñaremos con sal al gusto, pimienta molida y un poco de albahaca si nos gusta. La vamos removiendo hasta que se haga y comience a dorarse.

9 Como hemos comentado, para que sea una receta mas fácil y no tengamos que estar friendo el tomate, podemos usar tomate frito. Este tomate lo echaremos cuando la carne esté hecha. Removemos todo y apartamos del fuego nuestro relleno de carne.

10 Es la hora de montar nuestra musaca en un recipiente apto para horno. Comenzaremos poniendo una base de berenjena como aparece en la foto.

11 Ahora echamos una base de relleno y la extendemos. Así seguiremos con el proceso hasta poner 3 capas de berenjena y 2 de relleno.

12 El siguiente paso es prepara nuestra bechamel. En otras recetas se ha explicado paso a paso cómo prepararla. A modo de resumen necesitaremos poner el medio litro de leche a calentar en un cazo. En otro echaremos la mantequilla y cuando se derrita, añadiremos las 2 cucharadas de harina. Removeremos para que no se queme y añadiremos la leche caliente (antes de que llegue a ebullir). Iremos removiendo con una varilla durante 10 o 15 minutos hasta que tenga la consistencia que deseamos y le echaremos una pizca de nuez moscada.

13 Ahora echamos una capa de bechamel encima de la última capa de berenjenas.

14 Por último, añadimos el queso para gratinar encima. Es la hora de meterlo en el horno a 180 grados y esperar hasta que se gratine el queso. Ya tenemos lista nuestra rica musaca para comer.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Juan Manuel Jurado