

moussaka



Ingredientes:

- 2 berenejenas
- 400 gr de carne picada
- 1 cebolla
- 6 bolitas de mozzarella fresca
- 300 gr de tomate triturado
- queso para gratinar

Preparación:

Cortamos las berenjenas en rodajas. Las ponemos en un escurridor y echamos sal y dejamos durante media hora para que suelten el amargor.

Pochamos en una sartén la cebolla, añadimos la carne picada, salpimentamos. Cuando esté hecha, añadimos el tomate, le echamos sal y una pizca de azúcar. A fuego medio cocinamos durante media hora.

Lavamos y secamos las berenjenas. Las pasamos por una sartén.

En la fuente alta elegida echamos media cucharadita de aceite y repartimos por la base. Colocamos una capa de berenjenas y a continuación una del relleno de carne y tomate. Colocamos mozzarella partida por la mitad y cubrimos con otra capa de berenjenas. Así hasta llegar arriba, terminando con una capa de berenjenas. Horneamos a 180-190° durante 20 minutos. A continuación cubrimos con queso para gratinar y gratinamos durante 5-8 minutos.

Con las zarpas en la masa

