

Lasagna de berenjenas y carne picada



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/lasagna-de-berenjenas-y-carne-picada>

Preparación

Cortar las berenjenas en finas láminas y hornear hasta que estén doradas. Retirar y reservar. Agregar un poco de aceite en una cacerola y dorar el ajo, la cebolla y el pimiento rojo y verde. Luego agregar la carne picada, dorar, condimentar y reservar. Aparte, en una sartén rociada con aceite en aerosol, dorar dos dientes de ajo y agregar el puré de tomates. Dejar cocinar hasta reducir.

Condimentar con sal, pimienta y orégano. Retirar y reservar. Para el armado: colocar en una asadera rociada con aceite en aerosol una capa de berenjenas, una de carne picada y salsa de tomates, repetir la operación. Al finalizar agregar queso y llevar a horno caliente por espacio de 15' a 20' hasta gratinar el queso. Retirar, cortar en porciones y servir en el momento. Disfrute! Fuente: Recetas Natura

Ingredientes

- 1 kgrs. Berenjena
- 1/2 kgrs. Mozzarella en rebanadas
- 3/4 kgrs. Carne picada
- 50 gramo/s Pimiento verde en cubitos
- 1 Pimiento rojo cortado en juliana
- 1/2 Cebolla grande picada
- 4 taza/s Salsa-Puré de tomate
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Orégano
- 3 diente/s Ajo

Categorías

Un día normal, Italiana, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Carne, Vegetales, Rápida, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Plato Principal

