

Moussaka de berenjenas y carne picada



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1 hrs. 35min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Cortar las berenjenas en rodajas, y espolvorear sobre ellas sal para que suelten la humedad. Una vez que hayan soltado toda la humedad presionar con la ayuda de un trapo de cocina cada una de las rodajas para retirar la humedad. Colocar las berenjenas en una bandeja de hornear previamente engrasada en aceite de oliva y pintar por encima las berenjenas con aceite de oliva también. Asar las berenjenas a 180°C unos 20 minutos y una vez horneadas, reservar. Aparte, en una sartén freír la cebolla en un poco de aceite de oliva a fuego alto durante unos 4 minutos. Añadir el ajo y seguir rehogando durante unos 8 minutos más. Añadir la carne picada, los tomates en cubitos, y seguir rehogando. Cuando se haga la carne, agregar el vino blanco, la sal y el perejil y dejar que termine de hacerse durante unos 15-20 minutos. Reservar. Preparar un recipiente redondo de horno y poner como base una capa de berenjenas, carne picada, otra base de berenjena, carne picada y otra base de berenjena. Encima de esta última capa de berenjenas, echar la bechamel y por encima el huevo y un poco de queso

Ingredientes

- 3 Berenjenas medianas
- 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 Cebolla grande picada
- 4 diente/s Ajo picados
- 300 gramo/s Carne picada de ternera
- 2 Tomates en cubitos
- 1/2 vaso/s Vino blanco
- 1 poco Perejil
- 1 poco Sal
- 2 taza/s Salsa Bechamel
- 1 Huevo ligeramente batido
- 1 poco Queso Parmesano rallado

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

parmesano rallado. Hornear durante unos 50 minutos a 180°C, y antes de servirla, dejar reposar 10 minutos más. Disfrute! Fuente: recetín.com

