

Moussaka

INGREDIENTES

● PATATAS MEDIANAS	4 UNIDADES	● CRÈME FRAICHE	300ML
● AOVE	3C	● CHEDDAR	140GR
● CEBOLLA ROJA	1 UNIDAD		
● CORDERO PICADO	500GR		
● AJO	2 DIENTES		
● MEZCLA DE ESPECIAS	1 CF		
● CONCENTRADO DE TOMATE	500GR		
● BERENJENAS	2 UNIDADES		

PREPARACIÓN

CUECE LAS PATATAS HASTA QUE ESTÉN TIERNAS. ESCÚRRELAS Y DÉJALAS A UN LADO.

EN UNA SARTÉN, CALIENTA DOS CUCCHARADAS DE AOVE MIENTRAS CORTAS LA CEBOLLA EN JULIANA. COCINA LA CEBOLLA HASTA QUE ESTÉ BLANDA. A CONTINUACIÓN AÑADE LA CARNE PICADA. SALTEA LA CARNE CON LA CEBOLLA HASTA QUE ESTÉ COCINADA. AÑADE A CONTINUACIÓN EL AJO Y LA MEZCLA DE ESPECIAS MIENTRAS LO REMUEVES. INCORPORA EL CONCENTRADO DE TOMATE Y REDÚCELO A FUEGO LENTO. SAZONA AL GUSTO Y RETIRA DEL FUEGO.

CALENTAR EL HORNO A 200°C.

CALENTAR UNA SARTÉN A FUEGO ALTO MIENTRAS CORTAS LAS BERENJENAS EN RODAJAS. UNTAR LAS BERENJENAS CON UN POCO DE ACEITE. COCÍNALAS HASTA QUE APAREZCAN LÍNEAS DE CARBÓN.

UNA VEZ FRÍAS, CORTAR LAS PATATAS HERVIDAS EN RODAJAS GRUESAS. PONER 1 CUCCHARADA DE ACEITE EN LA BASE DE UNA FUENTE HONDA PARA HORNO Y EMPEZAR CON UNA CAPA DE PATATAS, OTRA DE BERENJENAS, CONDIMENTO Y CAPA DE LA MEZCLA DE CORDERO. REPETIR LA OPERACIÓN HASTA TERMINAR CON UNA CAPA DE BERENJENAS. UNTAR CON LA CRÈME FRAICHE Y ESPARCIR EL QUESO. METER EN EL HORNO DURANTE 10 MINUTOS O HASTA QUE EL QUESO ESTÉ DORADO.