

# LASAGNA DE BERENJENAS

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Berenjenas peladas:** 3

**Ricota:** 250 g

**Salsa de tomate:** Cantidad necesaria

**Nuez Moscada:**

**Atado de espinacas:** 2

**Queso Cremoso:** 250 g

**Salsa Blanca:** Cantidad necesaria

**Sal y pimienta:**

## Preparación de la Receta

- *Pelar* las berenjenas y cortarlas en láminas finas
- Colocarlas en una olla con agua hirviendo durante pocos minutos hasta que estén blandas

### Para el relleno

- Tomar la *espinaca* previamente hervida y escurrida, y cortar en trozos pequeños
- Colocarlas en un bol junto con la *ricota*
- Añadir sal, pimienta, nuez moscada e integrar el relleno
- Tomar una fuente para horno y colocar en la base, salsa de *tomate*
- Disponer una capa de berenjenas hasta cubrir la fuente
- Añadir el relleno de *ricota* y *espinaca*
- Colocar otra capa de berenjenas y sobre ellas, el queso cremoso cortado en cubos
- Cubrir con otra capa de berenjenas
- Para terminar colocar el resto de salsa de *tomate* y salsa blanca
- Añadir el queso rallado y llevar a horno fuerte hasta que la superficie esté gratinada.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lasagna-de-berenjenas-2>