Lasagna de berenjenas con carne y ricota



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Salsa de tomate: 1 L
Carne picada: 700 g
Nuez Moscada: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Ricotta fresca: 500 g
Leche: 1 Taza
Harina: 2 cdas.
Albahaca: 1 Paquete
Manteca: 50 g
Cebollas: 2 Unidades
Queso Parmesano Rallado: 350 g
Ajo: 2 Dientes
Queso atuel: 200 g
Romero: 1 Rama
Berenjenas: 3 k
Acelga: 3 Paquetes

Preparación de la Receta

- Pele y corte las cebollas y los dientes de *ajo* en *brunoise*.
- Blanquee las hojas de acelga y las pencas
- Luego pique por separado las pencas de las hojas.
- Corte las berenjenas en finas láminas con piel, luego en una sartén caliente con aceite de oliva dórelas de ambos lados.
- Corte el queso atuel en *fetas*.

Armado

- En una *cacerola* con dos cucharadas de aceite de oliva saltee una *cebolla* junto con un diente de *ajo*, una vez que comiencen a dorarse levemente incorpore la carne picada, sazone con pimienta y sal y perfume con *romero*, cocine durante 10 minutos a fuego medio.
- Prepare salsa blanca, en una *cacerola* caliente con *manteca* saltee la *cebolla* restante a fuego medio, una vez que la *manteca* este noisette, o sea, que tenga un *color* marrón claro, añada la *harina*, lleve el fuego a mínimo y mezcle continuamente con una cuchara de madera, una vez que rompa hervor cocine durante 1 minuto mas, por ultimo incorpore en

forma de hilo la leche mientras mezcla continuamente para que no se formen grumos, sazone con sal, pimienta y nuez moscada, mezcle y cocine un par de minutos mas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee el diente de *ajo* restante, una vez que se dore levemente incorpore las pencas picadas, sazone con sal y pimineta
- Proceda del mismo modo con las hojas de acelga picadas.
- En una fuente refractaria acomode una base de laminas de *berenjena*, cúbralas con la **ricota** fresca desgranada, luego la acelga salteada, cubra con salsa de *tomate* fresco, nuevamente laminas de *berenjena*, carne picada, salsa blanca, hojas de *albahaca*, nuevamente laminas de berenjenas, *fetas* de queso atuel, acelga salteada, sazone con sal, pimienta, incorpore las pencas salteadas, carne picada, mas salsa de tomates y termine con una capa de berenjenas, por ultimo cubra con salsa de tomates, salsa blanca, hojas de *albahaca*, sazone con sal y pimienta y espolvoree con abundante queso parmesano rallado y daditos de *manteca*
- Gratine en horno precalentado a fuego máximo durante aproximadamente 15 a 20 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de lasagna de berenjenas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-de-berenjenas-3