

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 pimienta. 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>