

# Lasaña de Frijoles Adzuki

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Piñones:** 2 cdas.

**Albahaca fresca:** c/n

**Berenjenas cortadas en cubitos:** 2 Unidades.

**Caldo de verduras:** 1 Taza

**Frijoles adzuki:** 1 Taza

**Queso Parmesano Rallado:** 1/2 Taza

**Pimienta:** c/n

**Tomate picado sin semillas y sin piel:** 2 Tazas.

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Ajo picado:** 2 Dientes

**Bouquet Garni:** 1 Unidad.

**Echalotes picados:** 2 Unidades.

**Peperoncino:** 1/4 cdita.

**Mozzarella cortada en cubos:** 1 Taza

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- Remojar los frijoles por 8 horas, escurrir y cocinar en una olla con agua fría y el bouquet garni.
- Cocinar sin tapar hasta que estén tiernos, aproximadamente 40 minutos.
- Colar, retirar las hierbas y reservar.
- Colocar las berenjenas en un colador, espolvorear con sal gruesa y dejar durante 30 minutos (para quitar el amargor)
- Lavar bien y secar con papel absorbente.
- En una sartén caliente *saltear* las berenjenas hasta *dorar* y colocar en una fuente para horno.
- En la misma sartén cocinar la *cebolla*, el *ajo* y luego el *tomate*.
- *Condimentar* con el *peperoncino*, sal y pimienta.
- Armar la lasagna haciendo una capa de frijoles sobre las berenjenas y encima la mezcla de tomates, intercalando la *albahaca* cortada en tiras.
- Cubrir con el queso *mozzarella* y espolvorear el parmesano por encima
- Hornear hasta *dorar* los quesos y servir.

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