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