Lasaña de Berenjenas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Berenjenas: 5 Unidades
Albahaca: 10 hojas
Diente de ajo: 1 unidad
Queso Parmesano Rallado: 100 Gramos
Tomate redondo: 6 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Cebolla picada: 1 unidad
Mozzarella fresca: 400 Gramos
Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar las berenjenas en láminas finas, *condimentar* con sal y cocinar en sartén con aceite de oliva por ambos lados hasta que estén tiernas.

Salsa

- *Saltear* en una sartén amplia con aceite de oliva *ajo* picado por 1 minuto.
- Agregar *cebolla* picada hasta transparentar.
- Añadir los tomates picados junto con las hojas de *albahaca* picada
- *Sazonar* con sal, pimienta y cocinar destapado a fuego bajo durante 30 minutos hasta espesar

Armado

- En una bandeja de horno acomodar una capa de berenjenas grilladas y repartir un poco de salsa de tomates.
- Agregar trozos de muzarella sobre la salsa.
- Repetir la operación hasta completar 3 pisos.
- Terminar con una capa de berenjenas, salsa de tomates y por último el queso parmesano rallado.
- Tapar con papel aluminio y cocinar en horno a 180° C por 40 minutos, destapar y cocinar 5 minutos más.

- Servir caliente.

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