Mousaca



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Berenjenas: 3 Unidades
Aceite De Oliva: a gusto
Sal gruesa: a gusto

Relleno

Ajos: 3 Unidades
Queso feta rallado: 200 g
Carne picada de cordero: 2 kg
Cebollas: 3
Extracto De Tomate: 2 cuacharada
Salsa Blanca: 500 cc
Menta : c/n
Pan Rallado: 1/2 Taza
Orégano: c/n
Perejil: c/n
Salsa de tomate: 500 cc
Vino Blanco: 1/2 Litro
Yemas: 2 unidad

Preparación de la Receta

- Cortar berenjenas en láminas longitudinales de 1 cm de espesor, espolvorear con sal gruesa y acomodar en un colador para que drenen por 1 hora.
- Retirar la sal y secar bien con un paño seco.
- Freír en abundante aceite caliente hasta que tomen *color* y secar con papel absorbente.

Para el relleno

- Rehogar en olla con aceite de oliva *cebolla* picada hasta que ablanden.
- Agregar *ajo* picado y cocinar 1 minuto.
- Añadir carne picada de *cordero*, mezclar y dejar que largue su *jugo* y tome *color*.
- Agregar extracto de *tomate*, vino blanco, salsa de tomates, hojas de *menta*, de *perejil* y de *orégano* y dejar reducir el líquido hasta que esté casi seco.

- Añadir pan rallado para terminar de secar la preparación y reservar.

Para el armado

- Acomodar en una fuente rectangular para horno con aceite de oliva en la base una capa de berenjenas fritas sin dejar espacio.
- Agregar la mitad de relleno alisando la superficie y tapar con otra capa de berenjenas.
- Añadir el relleno restante y cubrir con las últimas berenjenas por encima.
- Mezclar 2 yemas con la salsa blanca y colocarla sobre la última capa de berenjenas.
- Terminar con queso feta rallado por arriba y llevar a horno a 220ª C por 15 minutos.
- Dejar reposar 5 minutos, porcionar y servir caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousaca