

# Mousaka

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

**Paleta de cordero deshuesada:** 3 kilos

**Diente de ajo:** 1 Unidad

**Harina:** Cantidad necesaria

**Tomate perita:** 700 Gramos

**Romero:** Cantidad necesaria

**Aceite De Oliva:** A Gusto

**Salsa Blanca:** 1 Litro

**Queso de cabra rallado:** 200 Gramos

**Cebolla:** 1 Unidad

**Berenjenas:** 2 Unidades

**Vino Tinto:** 250 Gramos

**Tomillo:** Cantidad necesaria

**Salvia:** Cantidad necesaria

**Sal:** A Gusto

**Queso reggianito rallado:** 200 Gramos

## Preparación de la Receta

- Rehogar sartén de bordes altos *cebolla* y *aji* picado hasta que se ablanden.
- Agregar la paleta de *cordero* cortada en cubos grandes, mezclar y *condimentar* con sal y pimienta.
- Cuando la carne se haya sellado añadir vino tinto y dejar evaporar el alcohol.
- Incorporar los tomates, romper con la cuchara, agregar un bouquet de hierbas (*tomillo*, *Romero* y *salvia*), tapar y dejar cocinar por 90 minutos.
- Cortar las berenjenas a lo largo de ½ cm de espesor, pasar por *harina* y freír hasta cocer y *Dorar* suavemente.

## Para el armado

- Sobre la base de la fuente colocar una capa de salsa blanca.
- Hacer una capa de berenjenas fritas y por encima una capa de ragout de *cordero*.
- Cubrir con salsa blanca, agregar ambos quesos por encima y repetir la operación (berenjenas, *cordero*, salsa blanca y quesos)
- Llevar a horno hasta fundir los quesos y *gratinar*.