Moussaka por Marcela Lovegrove



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Carne molida: 1 Kilo
Queso rallado: 60 grs
Sal y Pimienta: c/n
Tomates: 350 grs
Berenjena: 1 Kilo
Huevos: 2 Unidades
Salsa Blanca: 1 Litro
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Rallar la *cebolla* y saltearla en una olla con aceite caliente hasta transparentar.
- Agregar la carne, mezclar bien y cocinar hasta que cambie de *color*.
- Agregar tomates cortados, *condimentar* con sal, pimienta, tapar y dejar cocinar hasta que los ingredientes se integren.
- Cortar las berenjenas en rodajas a lo largo, freírlas en abundante aceite hasta que se vean apenas doradas.
- Agregar a la salsa blanca tibia huevos, queso rallado, mezclar bien y reservar.
- Cubrir la base de una fuente con berenjenas, agregar el relleno de carne y luego tapar con el resto de las berenjenas.
- Poner encima el resto de la carne y cubrir con la salsa blanca.
- Llevar a horno precalentado a 180° o hasta *dorar*.
- Dejar reposar 5 minutos antes de servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/moussaka-por-marcela-lovegrove