

# Musaka con perfume de cacao

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Carne

**Berenjenas:** 2 Unidades

**Sal:** A gusto

**Azucar:** Una pizca

**Carne de cerdo molida:** 300 g

**Aceite Vegetal:** 1 Tazas

**Manteca de cacao:** 70 g

**Queso Manchego:** 300 g

**Queso manchego rallado:** 600 g

**Carne de ternera molida:** 300 g

**Cebolla:** 150 g

**Hierbabuena:** 70 g

### Martini de cacao

**Ginebra:** 2 Onza

**Granos de Cacao tostado:** 50 g

**Vermouth:** 1 Parte

**Hielo:** A gusto

### Salsa Bechamel de cacao

**Leche:** 600 cc

**Harina:** 40 grs.

**Manteca de cacao:** 70 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Carne

- Quite los extremos de las berenjenas y luego córtelas con piel en laminas no muy finas a lo largo, sazónelas con sal y déjelas reposar uno minutos.
- Corte las hojas de *hierbabuena* en chiffonade.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- En una sartén caliente con *manteca* de cacao saltee la *cebolla*, una vez transparente incorpore la carne de *cerdo* y de *ternera* ambas molidas, mezcle y cuando la carne comience a sellarse espolvoree con *hierbabuena* picada, cocine unos minutos y sazone con sal y una pizca de azúcar.
- En una sartén con aceite vegetal caliente fría las laminas de berenjenas hasta dorarlas, retire y escurra sobre papel absorbente.

## Salsa Bechamel de cacao

- Lleve una olla al fuego, una vez caliente incorpore la *manteca* de cacao y la *harina*, retire del fuego y mezcle con una cuchara de madera hasta obtener un roux, luego añada la leche en forma de hilo mientras mezcla, lleve nuevamente a fuego máximo y mezcle continuamente, una vez que rompa hervor cocine a fuego mínimo hasta que nape, terminada la cocción sazone con sal y pimienta.

## Martini de cacao

- En el shaker coloque hielo, una pizca de granos de cacao tostados y molidos, vermouth y ginebra, tape y mueva, sirva en copas.

## Armado

- Sobre un molde refractario coloque una base de láminas de berenjenas, cúbralas con una fina capa de carne, luego cubra con la salsa bechamel, espolvoree con queso manchego rallado y *fetas* de queso manchego, nuevamente una capa de berenjenas, luego carne, salsa bechamel, queso rallado y *fetas* de queso, termine con una capa de berenjenas y espolvoree con queso rallado
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 25 minutos.

## Presentación

- Sirva en el plato de presentación una cucharada de salsa bechamel y extiéndala con el revés de una cuchara, luego acomode encima una porción de musaka.
- Acompañe con el Martini de cacao.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/musaka-con-perfume-de-cacao>