

Musaka por Felicitas Pizarro

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Berenjenas: 5 Unidades

Diente de ajo picado: 1 unidad

Pimentón molido: c/n

Queso reggianitto: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Cebollas picadas: 3 Unidades

Vino Tinto: 200 c.c.

Bouquet de hierbas: c/n

Paleta cordero deshuesada en cubos: 3 kgs

Queso fresco de cabra: 200 Gramos

Salsa Blanca: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Tomate perita: 2 Latas

Preparación de la Receta

- En una olla con aceite de oliva rehogar *cebolla* picada, *ajo* picado, y cocinar por 5 minutos.
- Agregar paleta de *cordero* deshuesada en cubos de 2 cm, vino tinto, *condimentar* con sal, pimienta, *pimentón* dulce, bouquet garni y dejar cocinar por 10 minutos.
- Añadir *tomate* perita y dejar cocinar por 60 minutos hasta que el *cordero* este tierno y la salsa se concentre.
- Cortar berenjenas a lo largo en láminas de 1 cm y cocinar en *plancha* con aceite de oliva por ambos lados hasta *dorar* y tiernizar.
- Retirar del fuego y reservar.

Armado

- En una fuente circular colocar una capa de salsa blanca, una capa de berenjenas grilladas y por encima una porción del ragout de *cordero*.
- Incorporar queso de cabra y cubrir con salsa blanca.
- Volver a hacer una capa de berenjenas, una capa de ragout de *cordero*, una de salsa blanca y terminar con queso reggianitto rallado por encima.
- *Gratinar* hasta *dorar* la superficie.