

# Musaka

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Pimentón dulce:** 1 cda.

**Perejil picado:** 2 cdas.

**Cebollas:** 2 Unidades

**Vino Blanco:** 50 cc

**Ajo:** 2 Dientes

**Carne de cordero picada:** 300 g

**Romero:** 1 Rama

**Menta picada:** 1 cda.

**Berenjenas:** 4 Unidades

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Carne de ternera picada:** 300 g

**Canela en rama:** 1 Unidad

**Laurel:** 1 Hoja

**Queso Parmesano Rallado:** A gusto

## Salsa bechamel

**Manteca:** 100 g

**Leche:** 1 L

**Nuez Moscada:** A gusto

**Sal y pimienta blanca:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Aceite Vegetal:** 2 cdas.

**Harina:** 3 cdas.

## Salsa de tomates

**Tomate concasse:** 3 Unidad

**Puré de tomates:** 1 Latas

**Ajo:** 1 Diente

**Laurel:** 1 Hoja

**Romero:** 1 Rama

**Cebolla:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Vino Blanco:** 1/2 Taza

**Aceite Vegetal:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Pele la *cebolla* y córtela en *brunoise*.
- Pele y pique los dientes de *ajo*.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee las cebollas junto con los ajos, perfume con *laurel* y *romero*, una vez transparente la *cebolla* incorpore la carne picada de *ternera* y *cordero*, mezcle y sazone con sal, *pimentón* dulce, la canela en rama y la *menta* picada, mezcle y desglace con vino blanco, cocine a fuego lento durante 45 minutos a 1 hora. Terminada la cocción, retire del fuego, incorpore el *perejil* picado y mezcle.
- Corte las berenjenas con piel en finas láminas a lo largo, luego dórelas en un grill caliente con aceite de oliva de ambos lados.

## Salsa de tomates

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Pele y pique el diente de *ajo*.
- En una sartén caliente con aceite vegetal saltee la *cebolla* junto con los dientes de *ajo*, perfume con *laurel* y *romero*, cuando la *cebolla* este transparente incorpore los tomates *concassé*, cocine unos minutos, agregue el puré de *tomate*, sazone con sal y pimienta.

## Salsa bechamel

- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite rehogue la *cebolla* unos minutos, incorpore luego la *harina* mientras mezcla con una cuchara de madera para que no se formen grumos, agregue la leche sin dejar de mezclar y sazone con nuez moscada, sal y pimienta blanca.

## Armado

- Sobre una fuente refractaria grande acomode una capa de láminas de *berenjena*, cúbralas con parte del relleno de la carne, luego cubra con una fina capa de salsa de *tomate*, nuevamente berenjenas, relleno de carne, salsa de *tomate* y forme una capa mas de berenjenas, cubra con salsa bechamel y espolvoree con abundante queso parmesano rallado, gratine en horno precalentado a fuego medio durante aproximadamente 20 a 25 minutos.

## Presentación

- Sirva la musaka en porciones.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/musaka>