

LASAÑA DE BERENJENA

Rendimiento: 4 personas

INGREDIENTES:

6 a 8 berenjenas medianas.

500 a 600 gramos de carne de vacuno picada.

3 cebollas medianas.

1 taza de cebolleta o cebollino.

1 ½ pimiento (puede ser mezcla de colores).

8 a 10 tomates maduros. (2 tazas ya triturado).

9 lonchas de mozzarella.

½ taza de queso parmesano y/o emental.

2 Cucharadas de ajo triturado.

2 cucharaditas de pimentón de la vera (paprika).

1 cucharaditas de comino.

2 hojas de laurel.

½ taza de aceite de oliva virgen extra.

½ taza de aceite de girasol.

2 ajos frescos pelados.

Unas hojas de perejil fresco.

Sal, pimienta, aceite.

½ porción de salsa bechamel (enlace arriba).

Servilletas de papel absorbente.

PREPARACIÓN:

El día anterior...

- Lavar, las berenjenas, cortar el tallo y cortarlas en rebanadas de 8 milímetros aproximadamente.
- Coloca una capa de berenjenas en un colador grande, agrega bastante sal por encima.
- Coloca otra capa agrega sal y repetir el procedimiento hasta terminar con toda la berenjena.
- Tápala y colócale un peso encima para extraer la mayor cantidad de líquido del interior de las berenjenas.
- Puedes usar tomate de lata, pero si usas tomate fresco, lava los tomates, retírate el tallo.
- Coloca los tomates en una olla con agua hirviendo por 30 segundos.

- Coloca los tomates en la licuadora, hasta licuarlos bien.
- Pasa la mezcla por un colador de trama ancha, para que en el colador queden todas las pieles y las semillas.
- Prepara en la licuadora una mezcla de aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, ajos frescos y hojas de perejil fresco, licua todo muy bien.
- En una sartén agrega un chorro de aceite, sofríe las cebollas hasta que estén un poco tiernas.
- Agrega el pimiento cortado en cubitos y el cebollino.
- Haz un espacio en el centro de la sartén y agrega: el ajo triturado, el pimentón de la vera, el comino, sofríelos un poco, para luego incorporarlos a la mezcla.
- Agrega la carne al sofrito y revuelve bien para que todo se integre, cocínala hasta que cambie de color.
- Agrega el tomate licuado, sazona con sal, pimienta y hojas de laurel.
- Cuece la salsa a fuego bajo de una hora ahora y media hasta que espese y el líquido se evapore.
- Al día siguiente coloca las berenjenas sobre capas de papel absorbente, con otras hojas de papel sécalas por encima, para extraer aún más la sal y el líquido que contiene la berenjena.
- Colócalas en una bandeja de hornear con papel o una manta de silicona.
- Píntalas con la mezcla de aceite, ajo y perejil.
- Hornéalas a 180° C / 350° F, por veinte minutos.
- Coloca en una fuente que puedas llevar al horno una capa de berenjenas asadas, una capa de salsa de carne y rebanadas de queso mozzarella.
- Repite el proceso de capas de berenjena carne y queso hasta 1 ½ centímetros del borde de la fuente, termina con una capa de berenjena.
- Agrega la salsa bechamel por toda la superficie y el queso.
- Llévalo al horno 180° C / 350° F, de veinte a veinticinco minutos.
- Sírvelo caliente.