

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:38
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/berenjenas-con-bechamel.html>

Berenjenas con bechamel

INGREDIENTES

1 kg. de berenjenas,
2 huevos,
100 gr. de mantequilla,
1/2 l. de leche,
Nuez moscada,
Harina,
Queso rallado,
Sal
Pimienta.

PREPARACIÓN

- Se pelan las berenjenas, se dividen en cuatro partes perpendiculares y se espolvorean con sal y pimienta.
- Se prepara la bechamel de la manera habitual, con mantequilla a la que se añade un poco de nuez moscada, sal, pimienta, harina y leche. Una vez apartada del fuego, se le añade un poco más de mantequilla así como dos yemas de huevos y se remueve bien el conjunto.
- Se enharinan los trozos de berenjena y se fríen. Posteriormente, se cubren con la bechamel y se ponen al horno en una fuente adecuada.

Nota:

Este plato es malagueño sólo en lo que atañe a las berenjenas, ya que la bechamel es una aportación netamente francesa. Como es sabido, la bechamel o besamel es una salsa elaborada a base de leche, harina, grasa y huevos. Debe resultar espesa y con ella pueden hacerse croquetas, entre otros muchos preparados exquisitos.

La invención de esta salsa se debe al marqués de Bechameil. No es raro que los títulos nobiliarios se incorporen a la gastronomía. El caso más conocido es el del conde de Sandwich, empedernido jugador, quien por no levantarse de la mesa de juego e ir al comedor, hacía que le sirvieran los emparedados que ahora llevan su ilustre apellido.

La berenjena aparece en muchos platos malagueños. En un diccionario de cocina mejicana se asegura que "es arriesgado usarlas excesivamente en los alimentos y será conveniente que se sepa que el vinagre corrige sus propiedades".