

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:26
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/milhojas-de-berenjena-con-jam%b3n-ib%a9rico-y-gambas.html>

Milhojas de berenjena con jamón ibérico y gambas

INGREDIENTES

4 berenjenas.
200 grs. de gambas.
200 grs. de jamón ibérico.
Queso Emmental en lonchas.
Harina.
Salsa bechamel.
Sal.
Pimienta.
50 cl. de aceite de oliva virgen.
2 dientes de ajo.
1 guindilla.

PREPARACIÓN

- Se pelan las berenjenas y se cortan en rodajas no muy gordas. Se enharinan y se fríen vuelta y vuelta.
- 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.
- El jamón ibérico se corta en juliana.
- Las lonchas de queso se cortan en cuatro partes cada una
- Las gambas se hacen al ajillo: se calienta el aceite, cuando esté caliente se añaden los dos dientes de ajo en láminas y la guindilla, al ponerse dorados se añaden las gambas, continuando 3 minutos más.
- Sobre una bandeja de horno colocar por capas: berenjena, jamón, berenjena, queso tantas capas como queramos (ideal 4 rodajas de berenjena), poniendo encima de la última rodaja dos gambas y unas láminas del ajo.
- Meter al horno fuerte(200°-225°) para que se gratine durante 4 ó 5 minutos.