

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:26
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/moussaka-de-berenjenas.html>

Moussaka de berenjenas

INGREDIENTES

- * 1 Kg. de carne magra de cordero picada
- * 1 kg. de berenjenas
- * 2 cebollas medianas
- * 1 taza de puré de tomate natural
- * 1 diente de ajo muy picado
- * 2 ramitas de perejil muy picado
- * 1 cucharilla (tipo café) con orégano
- * 1 cucharilla (tipo café) con canela molida
- * Una taza de queso rallado, parmesano o similar (el ideal es el Kefalotiri griego)
- * Una pizca de cominos molidos
- * Harina para rebozar y freír
- * aceite de oliva en cantidad para freír
- * Sal y pimienta negra recién molida

PARA LA CREMA BECHAMEL

- * 75 gr. de mantequilla
- * 6 cucharadas de maicena
- * 8 tacitas de leche muy caliente
- * 3 huevos ligeramente batidos
- * 3 cucharadas de queso rallado
- * Un buen pellizco de nuez moscada
- * Sal y pimienta negra recién molida.

PREPARACIÓN

Es un plato que tendremos que realizar en varias fases.

Parte 1ª.- La noche anterior cortaremos las berenjenas en rodajas de +/- 1 cm aproximadamente, les espolvorearemos con sal generosamente dejándolas escurrir en un colador hasta el momento que las vayamos a utilizar. De esta manera perderán su amargor así como la mayor cantidad posible de líquido.

Parte 2ª.- Comenzaremos cortando en trozos pequeños y friendo las cebollas hasta que comencemos a verlas doradas (pochadas), incorporaremos la carne y sin parar la iremos moviendo hasta que comience a tomar color, añadiremos el puré de tomate, el ajo muy picado, el orégano, el perejil, el comino, la sal y la pimienta, lo mezclaremos todo moviéndolo hasta que veamos que se encuentra bien ligado, le añadiremos ½ tacita de agua y a fuego lento lo dejaremos cocer durante 25 minutos.

Parte 3ª.- Escurriremos y secaremos bien las berenjenas, las rebozaremos un poco en harina y las freiremos, depositándolas a medida que se sacan de la sartén en papel absorbente, hasta el momento que las vayamos a utilizar.

Parte 4ª.- Prepararemos una especie de crema bechamel, para extender por encima de la mezcla resultante.

Parte 5ª.- Calentaremos el horno a 180º . En una fuente de hornear comenzaremos a colocar y repartir en capas y sin dejar espacios, comenzando por:

- a) Capa base: berenjenas.
- b) repartiremos parte de la carne.
- c) capa de berenjenas.
- d) espolvorearemos parte del queso.
- e) capa con el resto de la carne.
- f) capa con el resto de las berenjenas.
- g) añadiremos la bechamel cubriendo toda la superficie.
- h) espolvorearemos el resto del queso por encima de la besamel.

Lo introduciremos el horno teniéndolo horneando sobre 45 minutos, hasta que lo veamos bien dorado por encima.

NOTAS:

1ª) También podemos colocar una sola capa de carne, entre las dos capas de berenjenas.

2ª) No usar ningún otro tipo de carne que no sea cordero, pues nos encontraremos con que sueltan excesiva cantidad de líquido y debe quedar aunque jugosa, seca en lo que a líquido se refiere.

Posiblemente el plato mas internacional de la cocina griega, la receta me la facilito mi buen amigo Pepe de la Portilla y al cual a su vez se la había enseñado la madre (griega por supuesto) de su compadre Pandelís, así que es la misma que comen los griegos en sus casas (o por lo menos estos).