

PASTEL DE BERENJENAS

INGREDIENTES:

- 2 Berenjenas grandes
- Sal, pimienta molida y nuez moscada
- 4 dl. de Salsa de tomate
- 30 gr. De Mantequilla
- 30 gr. De Harina
- ½ l. de Leche
- 1 cucharada de Cebolla
- 2 Huevos
- 100 gr. Jamón york
- 150 gr. de Mozzarella
- 100 gr de De Queso rallado
- Orégano



ELABORACIÓN:

Este pastel de berenjenas, va a ser una versión intermedia entre las berenjenas a la parmesana italianas y la musaka griega.

Las berenjenas las pelamos y cortamos de unos 4 mm. de grosor y a lo largo, las dejamos sudar con algo de sal mientras preparamos los demás ingredientes.

Cortamos el jamón de york en cuadrillos y rallamos el queso. Partimos y batimos los dos huevos.

Cortamos la cebolla muy fina y la sofreímos en la mantequilla, añadimos la harina, dejamos cocinar un par de minutos a fuego suave, ponemos sal, pimienta molida blanca y nuez moscada, añadimos la leche (un poco fría y la demás caliente), dejamos hervir sin parar de mover y reservamos hasta el final.

PASTEL DE BERENJENAS

Engrasamos una fuente de horno y cubrimos el fondo con salsa de tomate.

En plancha bien caliente vamos haciendo las rodajas de berenjenas, de esta manera no quedaran con tanta grasa como en el caso de las parrilladas, con lo que el pastel quedará más ligero.

Con esto tenemos toda la miche en place preparada.

Colocamos sobre el fondo de salsa de tomate una capa de rodajas de berenjenas, un par de cucharadas de salsa de tomate, un poco de huevo batido, jamón york, queso rallado, mozzarella y orégano.

Repetimos esta operación un par de veces más, y cuando queramos que sea la última capa de berenjenas, cubrimos esta con la bechamel, rociamos de queso rallado y mozzarella y ponemos al horno de 15 a 20 minutos, a 170°C aproximadamente.