

Lasagna con berenjenas

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

Elaboración

Aceite oliva

Vino tinto

400 gr Tomate

Sal

100 gr Queso - rallado

400 gr Queso - en lonchas

Pimienta blanca

70 gr Paté

Orégano

900 gr Berenjenas

100 gr Bacon

Salsa bechamel

Pimienta blanca

Nuez moscada

Mantequilla

Leche

Harina repostería

Sal

ELABORACIÓN

Cortamos las berenjenas en rodajas de un grosor aproximado de 1 cm y las dejamos espolvoreadas con abundante sal durante 1 hora aproximadamente.

Preparación de la salsa bechamel:

Para la preparación de la salsa, emplearemos la misma cantidad de mantequilla que de harina. Conviene que empleemos un cacharro profundo para poder remover con ganas.

Fundimos la mantequilla y la mezclamos con la harina removiendo bien hasta que parezca un crema para las hemorroides. La metemos en el microondas al 100 por 100 de potencia durante dos minutos más o menos o hasta que se sofría la mezcla (estará terminado cuando la mezcla empiece a hacer burbujas, si aún no lo ha hecho, remover una vez más y volver a meterlo en el microondas otro minuto más).

Calentamos un vaso de leche hasta que hierva y lo vertimos lentamente con la mezcla al mismo tiempo que removemos. Ir añadiendo tantos vasos de leche como consistencia deseéis. Para esta receta yo empleé unas tres cucharas grandes de harina, 3 de mantequilla y 3/4 de litro de leche.

Añadimos la nuez moscada, la sal y la pimienta y lo removemos hasta que no sintamos los brazos o más. Para remover, os aconsejo el uso de una varilla de alambres y que invitéis a algún amigo para que lo haga él.

Lo volvemos a meter al microondas durante unos 10 minutos removiendo cada 1,5 minutos. Y así hasta que tenga la consistencia que os de la gana.

Lasagna con berenjenas - 2

Volvemos a la preparación del macro-plato:

Lavamos muy bien las berenjenas y las cocemos en el microondas con un poquito de aceite durante 15 minutos o hasta que se ablanden.

En otro cacharro, preparamos el tomate con un chorro de vino (dentro del cacharro, no en la garganta) y la lata de paté.

En otro cacharro nuevo (si sigue el amigo al que habéis invitado para remover la bechamel en vuestra casa, no le dejéis escapar para que luego friegue todo) colocaremos una capa de tomate, una de berenjenas, otra de bechamel, un poco de carne picada y las lonchas de queso. En el cacharro que yo he empleado me han cabido dos capas de todo.

Al finalizar, extenderemos unas lonchas de bacon, espolvorearemos el queso rallado y el orégano (recuerda que no todo el monte es orgasmo) y lo pondremos en el microondas unos 10 minutos