MARÍA



Musaka con 6 ingredientes

4 raciones

Ingredientes

- Berenjena
- Patata
- Carne picada
- Espinacas
- Salsa de tomate
- Queso
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Aove
- Mantequilla

Elaboración

1. Laminar la berenjena, colocarla en una bandeja con papel de horno, añadir sal y dejarla tapada y con peso 10-15 minutos para que suden
2. Pasado el tiempo, meter las láminas en el horno 15 minutos para que se hagan mientras se hacen el resto de pasos
3. Partir las patatas y cocerlas (el tiempo dependerá del tamaño), sacarlas a un plato, salpimentar, añadir un trozo de mantequilla y chafar
4. En una sartén con aove, añadir la carne picada de pollo (previamente salpimentada) y, cuando esté dorada, incorporar las espinacas hasta que reduzcan y la salsa de tomate hasta integrar todo, y reservar
5. Engrasar una fuente de cristal y hacer capas: láminas de berenjena, puré de patata, mezcla de carne, espinacas y salsa de tomate, así hasta terminar, y echar queso (mucho) rallado
6. Hornear 12 minutos a 180° y otros 5 minutos en modo grill para gratinar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy