

## PLATO DE FONDO

# LASAÑA DE BERENJENAS



### Ingredientes:

- 3 o 4 berenjenas
- Aceite de Oliva
- 1 cebolla
- 1/2 pimentón
- Sal
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de orégano
- 500 g de carne molida
- 2 tarros de tomates en cubo
- 1/2 litro de agua
- Queso mantecoso o el que más te guste
- Crema
- Queso rallado

### Preparación

- Cortar con una mandolina 3 o 4 berenjenas.
- En una placa de horno poner aceite de oliva, disponer ordenadas las láminas de berenjena una al lado de la otra bañar con un poco más de aceite de oliva + un poco de sal y llevar al horno a 200° hasta que recién empiecen a adorararse y estén blandas.
- Poner en un sartén aceite, oliva +1 cebolla + 1/2 pimentón +1 cucharadita de sal +1 cucharadita de pimienta limón + 1/2 cucharadita de comino + 1/2 cucharadita de orégano, cocinar por unos minutos. Agregar 500 g de carne molida.



- Cuando la carne esté lista agregar 2 tarros de tomates en cubo + 1/2 litro de agua. Y cocinar a fuego muy bajo hasta que se evapore 2/3 de líquido.
- En pocillos individuales o en una fuente grande intercalar salsa boloñesa + láminas de berenjena + queso mantecoso o el que más te guste + un chorrito de crema.
- Termina con salsa boloñesa, decora con una línea de crema y queso rallado para gratinar.

