

Lasaña de berenjena

Ingredientes

Para 6 personas:

Pour la garniture aux aubergines

2 bocaux de riste d'aubergines ou d'aubergines cuisinées
500 mL de coulis de tomates
Sel, poivre, herbes de Provence

Pour la sauce béchamel

1 cuillère à soupe bombée de margarine
1 cuillère à soupe bombée de farine
1/2 L de lait
sel, poivre, noix de muscade

Para montaje

1/2 paquete de lasaña
Queso: gruyere rallado, parmesano o dos bolas de mozzarella

Preparación

Para el relleno de berenjena

Dorar la cebolla en el aceite de oliva a fuego medio.
Sal, pimienta, espolvoree con hierbas provenzales.
Agrega el coulis de tomate.
Mezclar con los tarros de berenjena.

Para la salsa bechamel

Calentar la leche durante 2 minutos en el microondas.
Derretir la margarina en un cazo a fuego lento (sin que hierva)
Cuando la margarina se haya derretido, agrega la harina y retira del fuego.
Cuando la mezcla esté homogénea, agrega la leche poco a poco al cazo, al fuego.
Aumente el fuego a fuego medio y revuelva constantemente. Sal y pimienta, agrega la nuez moscada.
La bechamel estará lista cuando la mezcla adquiera una consistencia espesa.

Para montaje

Precalienta el horno a 180°C.
En una fuente gratinada vertemos un poco de bechamel.
Coloca una capa de láminas de lasaña.
Vierte una capa de salsa de berenjena.
Coloca otra capa de láminas de lasaña.
Vierte una capa de bechamel y espolvoree con gruyere/parmesano.
Repita las capas hasta que se acaben los ingredientes.
Termina con una capa de gruyere, agrega mozzarella en rodajas si quieras.
Hornea por 30 minutos.