



Loleta

Life, Market & Cooking



Musaca

- **Nivel de dificultad: Intermedio**
- **Para 4 personas**
- **Tiempo de preparación: 40 min.**

Ingredientes

- 1/2 kg de carne picada mitad de ternera y mitad de cerdo 5,00 €
- 1 cebolla 0,23 €
- 4 dientes de ajo 0,18 €
- 1 lata grande de tomate triturado 0,69 €
- 4 berenjenas grandes 1,35 €
- 1 vaso de aceite de oliva, un poco de pimienta negra recién molida y sal. 0,85 €
- Un poco de cúrcuma, comino molido, orégano, tomillo, romero, perejil, nuez moscada y un poco de hierbabuena. Si os falta alguna especia no pasa nada, pero el sabor cambiará. 0,17 €
- 1/2 litro de leche 0,30 €
- 60 grs de harina 0,27 €
- 30 grs de mantequilla 0,16 €
- Un sobre de queso rallado para gratinar (a mi me gusta el que viene en sobres de plástico con varias clases mezcladas: emmental, cheddar, gouda, mozzarella...) 1,19 €

Total: 10,39 € a dividir entre cuatro, **2,59 €/persona**

Utensilios

- Cacerolas o sartenes grandes
- Fuente rectangular cerámica honda apta para el horno
- Horno
- Vitrocerámica o cocina de gas
- Cuchara de madera, tablas de cortar, un cuchillo afilado, recipientes varios, etc.



Loleta

Life, Market & Cooking



Maridaje

Para este plato, y así cambiamos, mi consejo es un vino espumoso, porque aunque suelen estar recomendados para entrantes y postres, las burbujas también desengrasan la comida, quizá un **cava fresco rosado**, por ejemplo **Cava Segura Viudas Lavit Brut Rosado**, de precio, unos 8,00 €. Recordad que el consumo de este tipo de cavas no lo debéis hacer más allá de 1 meses desde que lo compréis.

Preparación

1. Encender el horno a 180° C.
2. En una sartén grande dorar los ajos picados con la cebolla picada fina. Cuando la cebolla esté blanda, añadir la carne picada y sazonar con un poco de orégano y perejil al gusto. Rehogar hasta que la carne esté hecha. Rectificar de pimienta y sal. Apartar para más tarde.
3. En una sartén grande dorar los dientes de ajo. Una vez están dorados, añadir la lata de tomate triturado y freír a fuego medio durante unos 15 minutos. Añadir las especias: hierbabuena, cúrcuma, tomillo, romero y comino. Añadir la carne picada, mezclar bien y sofreír todo junto durante 5 minutos, salar un poco. Dejar reposar.
4. Lavar las berenjenas y cortarlas en rodajas de 1/2 cm de grosor aproximadamente. Ponerlas en una bandeja sobre papel absorbente para que vayan soltando el agua. Dejarlas reposar 5 minutos. Pasarlas a una bandeja de horno sobre papel vegetal y hornearlas a 180 grados hasta que las pinches y estén blandas.
5. Engrasar con aceite una fuente de cerámica apta para el horno. Poner una capa de berenjenas y cubrir con carne picada. Poner otra capa de berenjenas y cubrir de nuevo con la carne picada. Se termina con la carne picada.
6. Vamos con la bechamel: En un cazo en la vitro poner una cucharada de aceite y la mantequilla a fuego medio. Cuando esté caliente añadir la harina





Loleta

Life, Market & Cooking



moviendo con unas varillas para que no se queme hasta que tenga un color dorado y esté hecha una pasta.

7. Ir añadiendo poco a poco la leche sin parar de mover con las varillas. Añadir un poco de sal, pimienta y de nuez moscada. A mi personalmente me gusta que sepa a nuez moscada, pero hay que ir añadiéndola poco a poco porque nos podemos pasar y puede amargar un poco.

8. Dejar cocer la bechamel durante unos 5 minutos más hasta que al probarla, no sepa a harina y se note que está bien cocida.

9. Poner un poco de queso rallado sobre la última capa de carne picada.

10. Cubrir con la bechamel caliente y añadir más queso rallado.

11. Gratinar al horno hasta que presente un color dorado. Ya veréis como ha merecido la pena. Seguro que estará impresionante.

