



MOUSSAKA

Para 6 - 8 personas. Nivel de dificultad 2

COCCIÓN

60 min

160

Vapor combinado 1 cuarto

Nivel de horno 2

300 ml



INGREDIENTES

1 cebolla mediana

2 cucharadas de aceite de oliva

750 g de ternera picada

1 lata (400 ml) de tomates pelados y troceados

2 x 4 cucharaditas de pan rallado

Sal y pimienta

Canela

750 g patatas de textura semifirme

50 g de mantequilla

500 g de berenjenas

150 g de queso semiduro y picante, como el emmental, rallado

4 cucharadas de pan rallado

Salsa bechamel

75 g de mantequilla

50 g de harina

Sal y pimienta

Nuez moscada rallada

500 ml de leche

150 g de queso semiduro y picante, como el emmental, rallado

MOUSSAKA

Para 6 - 8 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Pela la cebolla, córtala por la mitad y, después, en láminas de 2 mm de grosor. Saltéala en aceite de oliva.
- 2 Agrega la carne picada y sofríelo todo. Agrega el tomate y 4 cucharaditas de pan rallado. Sazona con sal, pimienta y una pizca de canela, y llévalo a ebullición.
- 3 Pela las patatas y córtalas en rodajas de 1 cm de grosor. Sécalas con papel de cocina y fríelas en una sartén con la mantequilla.
- 4 Para hacer la bechamel, derrite la mantequilla en un cazo, agrega la harina y remueve. Sazona con sal, pimienta y una pizca de nuez moscada.
- 5 Agrega la leche poco a poco, sin dejar de mover, hasta deshacer los grumos y, a continuación, cocina a fuego lento durante 10 minutos. Agrega 100 g de queso rallado y remueve.
- 6 Lava la berenjena y córtala en rodajas de 1 cm de grosor. Engrasa una fuente de horno y pon una capa de patatas. Después espolvorea por encima un poco de los otros 150 g de queso rallado.
- 7 Coloca una capa de rodajas de berenjenas encima. Extiende un tercio de la mezcla de carne picada y, a continuación, un tercio de la salsa bechamel. Sigue completando con más capas de patatas, berenjena y carne. La última capa debe ser de salsa bechamel.
- 8 Espolvorea el resto del queso y pan rallado, y coloca la moussaka en el nivel 2, con el programa "Vapor combinado 1 cuarto" a 160 °C durante 60 minutos.