Musaka

Seguramente todos la habéis probado, pero ¿sabes cuál es su origen? La **Musaka** es un plato de origen balcánico y de Oriente Medio, aunque la receta más conocida actualmente en todo el mundo es la **Musaka** griega.

Los ingredientes principales son la berenjena, el tomate y la carne de cordero picada, condimentada con sal, pimienta y un toque de canela. Todo eso bañado por encima con una salsa hecha con yogur griego, queso feta y huevo, aunque es muy habitual sustituirla por bechamel.

Y mi receta es……. con lo que pillo por casa, jejejejeje, aunque mantengo lo básico, como la berenjena. Pero cambio cosas como la carne, unas veces son de ternera, otras de pollo, y sobre todo la salsa, siempre la hago con bechamel. Os adjunto la receta de la última **Musaka** que hice:

INGREDIENTES:

1. 1 Berenjena grande
2. 300 gr de carne picada ternera
3. Media cebolla
4. 1 diente de ajo
5. Queso en lonchas
6. Tomate frito

7. Sal
8. Pimienta
9. Bechamel
10. Queso rallado

PREPARACIÓN:

Picar muy picadito la cebolla y el ajo, a continuación lo mezclamos con la carne, salpimentamos y reservamos.

Se cortan en r**odajas finas la berenjena**.

En una fuente se pone una **cama de tomate frito** y se ponen las siguientes capas: **berenjena, carne, queso lonchas, berenjena y carne**.

Se cubre todo con bechamel, no muy espesa y se espolvorea queso rallado por encima.

Con el horno precalentado a 170º, **horneamos unos 30 minutos.**



¡Así de sencillo!