

Lasaña de berenjenas y queso laminado El Roble



Receta:

Ingredientes:

- 6 berenjenas medianas
- 1 litro de salsa de tomates
- 1 bandeja de champiñones
- 1 cebolla
- 2 tomates
- 1 taza de hojas de albahaca
- 1 paquete de queso laminado
- 3 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de aceite de oliva

Preparación:

Cortar las berenjenas a lo largo en láminas de 1 cms de espesor. En una bandeja para el horno, poner las láminas con un poco de aceite de oliva, sal y pimienta, cocinar en el horno a 180° por 20 min. Para la salsa de tomates, cortar la cebolla en cuadrados chicos, cocinar con aceite por 20 min o hasta que esté translúcida, agregar el tomate cortado en cubos y los champiñones laminados, cocinar 5 minutos más y agregar la salsa de tomates y 3 cucharadas de azúcar, cocinar 10 minutos, apagar y agregar la albahaca picada. En una bandeja para el horno, agregar la salsa de tomates en el fondo, láminas de berenjena y el queso laminado, repetir hasta llegar al tope de la bandeja. Finalmente colocar queso en la superficie de la fuente. Hornear 35 minutos a 180°.