

Nombre:	María Luisa Fernández Solla
----------------	------------------------------------

Denominación	Mousaka de lentejas con bechamel de calabacin
---------------------	---

Nº Pax	4	Grupo	Primer plato
---------------	----------	--------------	--------------

Ingred.	Cantidad	Unidad	Preelaboración
Lentejas	2	kg	
Calabacines	2	Unit.	Lavar y rallar.
Berenjenas	3	Unit.	Lavar y cortar en rodajas. Salar. Dejar reposar 30 min. Lavar y escurrir.
Leche de avena	200	ml	
Cebolla	2	Unit.	Pelar, lavar y cortar en brunoise.
Aceite de oliva	s/c		
Pimiento verde	1	Uni.	Lavar, retirar las semillas y picar en brunoise.
Pimienta	s/c		
Tomate triturado	400	MI	
Vino tinto	50	ml	
Oregano	s/c		
Nuez moscada	s/c		
Perejil	1	rama	Lavar y picar en brunoise.
Sal	s/c		
Queso rallado	100	g	

Elaboración	Presentación
<ul style="list-style-type: none"> • Cocer lentejas. • Pasar la berenjena por la plancha (2 minutos cada lado). • Llevar a ebullición la leche con los calabacines rallados. Cocer 4 minutos. Añadir sal, pimienta y nuez moscada. Triturar. • Rehogar la cebolla, añadir el pimiento. • Incorporar el tomate, las lentejas, el orégano, el perejil y el vino. Salpimentar y dejar cocinar 15 minutos. • Colocar una capa de berenjenas en el fondo de una fuente aceitada, cubrir con una capa de lentejas. Repetir el proceso y terminar con una capa de berenjenas. • Cubrir con la salsa anteriormente elaborada. Espolvorear con queso y gratinar. 	