

LASAGNA DE BERENGENA

Chef Jose

INGREDIENTES

2 berengenas medianascortadas delgadas

Salsa de Pomodoro

1 paquete queso mozarella rayado

Queso pecorino o parmesano rayado

Aceite para freir

Oregano

Sal

Pimienta negra molida

PREPARACION

- En un bowl grande mezcle la berengena, la sal, pimienta y el oregano al gusto, deje que absorba los sabores por unos quince minutos.
- Caliente aceite para freir, ponga la berengena hasta que este en punto de doracion.
- Saque y deje enfriar.
- En un bandeja de ceramica refractaria o metalica de unos 5 centimetros de profundidad agregue un poco de aceite de oliva al fondo, unas 4 onzas de salsa de pomodoro, una capa de berengena, queso mozarella, un poco de parmesano, salsa nuevamente y repetir el proceso 4 o 5 veces. Por ultimo ponga mas queso mozarella en la parte de arriba.
- Precaliente el horno a unos 400 grados fahrenheit y hornee por unos 35 a 40 minutos, o cuando el queso este gratinado.

Retire del horno y deje reposar.

NOTA. LA BERENGENA SE PUEDE HORNEAR EN VEZ DE FREIRLA.

SALSA DE POMODORO (TOMATE)

INGREDIENTES

- 1 onza de aceite de olive
- 2 clavos de ajo cortados finamente
- 5 onzas de tomate entero enlatado en jugo (San Marzano)
- 8 onzas de salsa para pizza (tomate licuado)
- ¼ de onza de azucar
- 1 onza de mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta negra al gusto
- 1 zanahoria mediana

PREPARACION

Caliente el aceite en una olla mediana, agrtegue el ajo hasta que se dore un poco, aproximadamente 3 minutos. anada los tomates u con la cuchara aplastelos cocine por 5 minutos, ponga el resto de los ingredients , revuelva y cocine mas o menos media hora a fuego lento.