

Lasagna de berenjena con hongos

Por Rose Marie Ruiz

INGREDIENTES

(para 20 personas)

1½ cajas de lasagna precocida 6 berenjenas grandes
2 cajas de hongos frescos en rebanadas 12 tomates grandes
8 cucharadas de aceite de oliva
4 chiles dulces horneados y pelados 2 cebollas grandes picadas finas
8 ajos picados finos
1 cucharadita de orégano
1 cucharada de romero picado
2 cucharada de albahaca picada 2 cucharadas de sal
1 bolsa de natilla a taza de leche
400g de queso mozzarella rallado 2 pyrex rectangulares grandes

PREPARACIÓN

Relleno:

Se lavan las berenjenas y se les cortan las puntas. Se cortan en cuadros pequeños. Se ponen en agua con 2 cucharadas de sal por ½ hora. Se escurren y secan. Se sofríen la mitad de la cebolla, la mitad del ajo, 2 cucharadas de albahaca ½ cucharada de orégano Se vierten las berenjenas picadas, los hongos bien lavados, también dos tomates lavados y cortados en cuadros no muy grandes o una lata de tomates picados sin el caldo y 1½ cucharada de sal. Se cocina todo a fuego medio, hasta que las berenjenas y los hongos estén al dente.

Salsa:

Se sofríen la cebolla, ajos picados restantes y ½ cucharada de orégano, 1 cucharada de romero picado y 1 cucharada de albahaca picada, en 4 cucharadas de aceite de oliva. Se licúan los 8 tomates pelados y partidos en trozos grandes y se vierten sobre el sofrito. Se le pone sal al gusto y un cuarto de cucharadita de azúcar. Se deja hervir por unos 15 minutos. Se retira del fuego. Se puede elaborar con antelación y se guarda en un frasco de vidrio en el refrigerador.

Para armar la lasagna:

Se pone en el fondo de cada pyrex dos cucharones de la salsa y se esparce muy bien, cubriendo el fondo Se coloca la pasta de lasagna procurando que los pyrex queden bien cubiertos. Se vierte con cuchara grande, una cuarta parte del guiso de berenjena en cada pyrex y otros dos cucharones de la salsa de tomate Se esparce bien y se cubre con otra capa de lasagna. Se vierte nuevamente una cuarta parte el guiso de la berenjena se cubre con otra capa de pasta y se cubre con la salsa sobrante. Se le añade y se esparce la natilla disuelta en la leche con ½ cucharadita de sal. Se espolvorea el queso rallado por cada pyrex y se decora con tiras de los chiles dulces horneados: Se lleva al horno precalentado a 350 grados Fahrenheit en bake (hornear) por 45 minutos. Luego se pasa el horno a broil por unos 3 minutos hasta que dore la parte de arriba y se sirven inmediatamente.