



Moussaka Griega

Description

Moussaka Griega (English version below)

Ingredientes para 6 porciones

- 1 o 2 berenjenas
- 500 gramos de cebolla blanca finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 250 gramos de carne molida
- 2 tomates medianos, pelados, sin semillas y picados finamente
- 1 copa de vino blanco
- 100 gramos de queso rallado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Perejil
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 2 huevos
- 100 gramos de queso rallado (parmesano, mozzarella o feta para gratinar)

Para la Salsa Béchamel

- 500 mililitros de leche
- 25 gramos de mantequilla
- 1 cucharada de harina de trigo
- 1 cebolla blanca
- 4 clavos de olor
- 6 semillas de pimienta
- 1 hoja de laurel
- ½ cucharadita de nuez moscada

Preparación

1. Cortar las berenjenas en rodajas de 5 milímetros de grosor, cubrirlas con un poquito de sal y dejar que escurran su jugo.

- ~~2. Luego enjuagarlas con agua fría y secarlas con papel de cocina~~
3. En una olla colocar dos cucharadas de aceite de oliva, mantequilla y dorar la cebolla picada
4. Agregar la carne molida, dejar dorar un poco y luego agregar el vino blanco.
5. Adicionar los tomates, perejil picado, salpimentar al gusto y dejar cocer por aproximadamente 1 hora a fuego medio bajo.
6. En un sartén con poco aceite, freír las berenjenas y escurrirlas sobre papel de cocina para absorber el exceso de aceite
7. Pre-calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4
8. Preparar la Salsa Béchamel (ver nota)
9. En un molde refractario o varios individuales, colocar la mezcla de la carne y encima las rodajas de berenjena haciendo una capa con ellas.
10. Luego agregar la salsa de Béchamel y esparcir un poco de queso parmesano, mozzarella o feta rallado por encima y colocar al horno por 10 a 15 minutos hasta que dore ligeramente.
11. Dejar enfriar por 5 minutos en un superficie segura y luego servir.

Nota: Para la Salsa Béchamel

1. En una olla mediana colocar la leche, cebolla, pimienta, clavos, laurel y nuez moscada a fuego medio bajo, hasta que la leche hierva ligeramente.
2. Bajar del fuego y deje reposar por 30 minutos, dejando que los sabores se difundan en la leche.
3. Luego colar la leche en otra olla, agregar la mantequilla, la harina de trigo y mezclar bien para reducir todos los grumos y obtener una consistencia líquida suave.
4. Colocar otra vez al fuego y revolver constantemente con una cuchara de palo para que no se pegue la salsa.
5. Cocinar a fuego bajo por lo menos por otros 10 minutos o hasta que la salsa espese.

Greek Moussaka (English version)

Ingredients for 4 servings

- 1 o 2 aubergines or eggplants
- 500 grams of finely chopped white onion
- 1 clove garlic, finely chopped
- 250 grams of ground beef
- 2 medium tomatoes, peeled, seeded and finely chopped
- 1 glass of white wine
- 100g grated cheese
- 2 tablespoons olive oil
- Parsley
- Salt and pepper
- Olive oil
- 2 tablespoons tomato paste
- 2 eggs
- 100 grams of grated cheese (parmesan, mozzarella or feta gratin)

For the Béchamel Sauce

- 500 millilitres of milk
- 25 grams of butter
- 1 tablespoon flour
- 1 white onion
- 4 cloves

- 6 seeds of pepper
- 1 bay leaf
- ½ teaspoon nutmeg

Preparation

1. Cut the eggplant into slices 5 mm thick, cover them with a little salt and drain the juice.
2. Rinse with cold water and dry with paper towels.
3. In a pot, place two tablespoons of olive oil, butter and brown the chopped onion.
4. Add the ground beef, let lightly brown and add the white wine.
5. Add tomatoes, chopped parsley and season to taste and simmer for about 1 hour over medium low heat.
6. In a skillet with a little oil, fry the eggplant and drain on paper towels to absorb excess oil
7. Pre-heat the oven to 180 degrees Celsius – 350 degrees Fahrenheit of temperature or gas mark 4
8. Prepare the Béchamel sauce (see note)
9. Using a heat resistant mould or individual moulds, place the meat mixture and the eggplant by making layers.
10. Add the Béchamel sauce and sprinkle a little parmesan cheese, grated mozzarella or feta over and place in oven for 10-15 minutes until lightly browned.
11. Let cool for 5 minutes on a safe surface and then serve.

Note: For the Béchamel Sauce

1. In a medium saucepan place the milk, onion, pepper, cloves, bay leaf and nutmeg over medium-low heat until the milk boils slightly.
2. Lower the heat and let stand for 30 minutes, allowing the flavours to diffuse into the milk.
3. Strain the milk into another pot, add the butter, flour and mix well to eliminate lumps and get a smooth liquid consistency.
4. Place over the heat and stir constantly with a wooden spoon so the sauce does not stick.
5. Simmer for at least another 10 minutes or until sauce thickens.