

# MUSACA



## INGREDIENTES (para 4 personas)

2 berenjenas	½ vaso de vino blanco	30 g de mantequilla
500 g de tomate maduro	500 g de carne de ternera picada sin gluten	200 ml de leche entera
Tomillo fresco (no a granel)	1 cucharada de postre de canela en polvo sin gluten	Nuez moscada molida sin gluten
Romero fresco (no a granel)	Pimienta negra molida sin gluten	Aceite de oliva
1 cucharada de postre de azúcar	30 g de harina sin gluten	Sal
4 patatas grandes	Proceli	Queso parmesano en polvo sin gluten
2 cebollas		1 diente de ajo

## ELABORACIÓN

Cortamos las berenjenas a rodajas de medio centímetro de grosor, las salamos un poco y las dejamos escurrir unos 30 minutos.

Escaldamos los tomates, los pelamos, los cortamos a dados, los cocemos en una sartén con un buen chorro de aceite de oliva, a fuego lento y tapados durante 10 minutos, añadimos el tomillo, el romero y el azúcar, y dejamos cocer 20 minutos más para obtener la salsa de tomate.

Pelamos las patatas, las cortamos a rodajas finas, ponemos una cantidad generosa de aceite de oliva en una sartén, cocemos las patatas a fuego medio hasta que se ablanden, las escurrimos sobre papel de cocina y reservamos.

Cortamos las cebollas y el ajo a dados bien pequeños, sofreímos en una cazuela a fuego suave durante 15 minutos, añadimos el vino, dejamos evaporar el alcohol, incorporamos la carne picada, cocemos hasta que esté cocinada, salpimentamos al gusto, añadimos la canela y la salsa de tomate, cocinamos todo junto durante unos minutos y reservamos.

Secamos bien las rodajas de berenjena, las cocemos en la plancha vuelta y vuelta con un poco de aceite de oliva y reservamos.

Derretimos la mantequilla en una cazuela, agregamos la harina, cocemos durante 5 minutos, adicionamos la leche caliente, mezclamos con la ayuda de unas varillas para formar la bechamel, salpimentamos al gusto y añadimos la nuez moscada.

Disponemos en una bandeja de horno una capa de patatas, un poco de salsa de tomate y de carne, una capa de berenjena, una capa de bechamel, y así, sucesivamente, hasta terminar con todos los ingredientes, ultimando con una capa final de bechamel y un poco de queso parmesano rallado por encima, y cociendo al horno a 180°C durante 12-15 minutos.