

(Moussaka vegetariana)

Preparación:

■ Hervir la sémola de trigo en agua con sal durante 10 minutos. ■ Rehogar el ajo y la cebolla en aceite de oliva y añadir a la sémola, previamente escurrida. ■ Cortar las berenjenas en rodajas finas y brasearlas con un poco de aceite de oliva. ■ Batir el queso LA VACA QUE RÍE hasta que adquiera una consistencia ligera. ■ Engrasar un recipiente y rellenar con la mezcla de sémola, cebolla y ajo. ■ Cubrir con las rodajas de berenjena y extender por encima el queso LA VACA QUE RÍE. ■ Salpimentar y hornear a 180° de 25 a 30 minutos. ■ Servir caliente.

DIFICULTAD
Media

COSTE
POR RACIÓN
(ORIENTATIVO)
0,45 €



Consejo del Chef

Para que las berenjenas suelten su jugo amargo póngalas, una vez cortadas, en un baño de agua salada durante 2 horas como mínimo. Después lávelas para quitar el exceso de sal.

INGREDIENTES

CANTIDAD PARA
50 COMENSALES

LA VACA QUE RÍE	2 kg
Berenjenas	5,5 kg
Cebollas	1 kg
Ajo	100 g
Sémola de trigo	2,5 kg
Aceite de oliva	
Sal, Pimienta	



Entrantes • Entrantes • Entrantes • Entrantes • Entrantes • Entrantes • Entrantes