



BERENJENAS A LA BECHAMEL

Conoce como preparar estas deliciosas Berenjenas a la bechamel

8 porciones porciones / Dificultad baja / 60 minutos

INGREDIENTES

6 berenjenas peladas y cortadas en rodajas.
1 taza de harina.
2 Huevos.
2 tazas de queso rallado.
Hojitas de perejil.

Para la bechamel:

2 tazas de Leche Evaporada CARNATION®.
1 cucharada de harina.
1 tableta de Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI®.
2 cucharadas de mantequilla.
Nuez moscada rallada.
Sal.

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a temperatura baja.
2. Lleva al fuego un cazo mediano, e incorpora todos los ingredientes de la salsa bechamel. Deja cocinar, removiendo constantemente hasta que espese.
3. Cubre las rodajas de berenjena primer con el huevo batido y luego con la harina.
4. Fríelas en abundante aceite caliente hasta que se doren. Una vez listas, retira del fuego y colócalas en una servilleta absorbente para eliminar el exceso de grasa.
5. En moldes independientes de barro, sirve un poco de la salsa bechamel, coloca tres o cuatro rodajas de berenjenas y cubre con queso rallado.
6. Lleva al horno y deja cocinar por aproximadamente 25 minutos o hasta que el queso se derrita.
7. Retira del horno y deja refrescar. Puedes decorar con hojitas de perejil.