



## Pastel de berenjenas

1/2 kg de carne picada  
4/5 berenjenas (dependiendo del tamaño)  
1 cebolla dulce  
1 diente de ajo  
Tomate triturado  
Pan rallado  
Sal y pimienta  
Aceite de oliva virgen extra

Para la bechamel:  
Leche  
Nuez moscada  
Harina  
Mantequilla

1. Precalentamos el horno a 200 grados.
2. Lavamos las berenjenas y las partimos por la mitad a lo largo, las marcamos haciendo cuadrados (hacemos cortes a lo largo y a lo ancho sin llegar a la piel). Salamos y ponemos un chorrito de aceite de oliva por encima. Metemos en el horno durante 20 minutos aproximadamente. Cuando la pulpa esté cocinada las vaciamos con ayuda de una cuchara.
3. En una sartén con aceite doramos la carne previamente salpimentada. Reservamos
4. Lavamos y partimos en cuadrados pequeños la cebolla dulce y el ajo que doramos en una sartén con aceite de oliva. Añadimos el tomate triturado y hacemos una salsa. Salpimentamos al gusto (habrá quien quiera añadir un poco de azúcar para quitar acidez del tomate).
5. En un bol mezclamos las berenjenas, la carne y la salsa de tomate (con la cebolla dulce y el ajo). Añadimos pan rallado para darle mas consistencia.
6. Hacemos salsa bechamel y la unimos a la mezcla anterior en una fuente de horno.
7. Hacemos una bechamel espesa para cubrir el pastel y sobre esta añadimos queso rallado. Metemos en el horno 10 minutos y gratinamos.

Podemos servir acompañada de una ensalada de rúcula, canónigos y queso con vinagreta balsámica de Módena.