

Berenjenas con queso y musselina con ajos

Ingredientes:

1/2 kilo de berenjena
1/4 de queso seco (curado)
Sal.
Para la musselina:
2 yemas de huevo
una cucharita de aceite
1/2 de nata líquida
3 dientes de ajo

Preparación:

Cortar las berenjenas en rodajas y dejarlas reposar en papel absorbente. Calentar aceite y freirlas. Rallar el queso y reservar.

Pelar los ajos y batir con todos los ingredientes para la musselina, quedando suave y reservar.

Precalentar el horno, la parte de arriba.

Montar el plato alternando capas de berenjena y de queso, acabando con berenjena y por último la musselina, una capa gruesa por encima.

Meter al horno unos minutos hasta que esté dorado.