

# 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.