



Recetas

Pasticho de Berenjena El sabor de la Musaca Griega

Viajamos al Mediterráneo para traer la receta original que inspiró nuestros tradicionales pastichos de vegetales. La Musaca es la forma más elegante y sabrosa de disfrutar la berenjena, ideal para una cena especial que cuida la salud de la familia sin descuidar el presupuesto. Con el toque secreto de Sal Bahia, transformamos ingredientes sencillos en un plato de lujo que une a los venezolanos en torno a la mesa.



Intermedio



1 hora y
20 minutos



Horno y
Cocina



5-6



Ingredientes

- 3 berenjenas grandes (cortadas en láminas longitudinales)
- 500 g de carne molida de primera
- 1 cebolla grande picada finamente
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 lata de puré de tomate natural
- ½ cucharadita de canela en polvo
- ½ cucharadita de nuez moscada
- Sal Bahia al gusto
- Pimienta negra al gusto
- Aceite vegetal o de oliva
- 2 tazas de salsa blanca (Bechamel) espesa
- 150 g de queso blanco duro o parmesano para gratinar

Utensilios

- Sartén grande
- Bandeja para hornear
- Refractario para pasticho
- Cuchillo y tabla de picar
- Papel absorbente

Preparación

Tratamiento de la berenjena: Espolvorea abundante Sal Bahia sobre las láminas de berenjena y déjalas reposar por 20 minutos para eliminar el amargor. Enjuaga con agua fría y seca bien con papel absorbente.

Dorar: Pasa las láminas por una sartén con un poco de aceite hasta que doren por ambos lados. reserva.

El guiso con sazón: Sofríe la cebolla y el ajo. Agrega la carne molida y cocina hasta dorar. Incorpora el puré de tomate, la canela, la nuez moscada, pimienta y ajusta el sabor con Sal Bahía. Deja cocinar a fuego bajo hasta que espese.

Montaje: En un refractario, coloca una capa de berenjenas, luego una capa del guiso de carne y repite el proceso.

Finalizado: Cubre con la salsa blanca (Bechamel) y espolvorea el queso para gratinar.

Horneado: Lleva al horno precalentado a 180 °C por 30-40 minutos o hasta que la superficie esté dorada y burbujeante.

Un toque Bahia: La magia de esta receta reside en el equilibrio. Mientras que la canela y la nuez moscada aportan ese aroma internacional fascinante, nuestra Sal Bahia es el ingrediente esencial que resalta la sazón con tradición que tanto nos gusta.