

Antes de vuestro viaje y para ir haciendo boca, ¿Qué tal un plato de...

MOUSSAKA ?



Ingredientes:

- 1 berenjena grande
- 250 gr. de patatas
- 1/2 cebolla picada
- 250 gr. de carne picada (cordero o vacuno)
- 1/2 taza (de té) de vino blanco y otra de aceite de oliva
- 1 tomate mediano maduro
- perejil picado, sal y pimienta
- aceite para freír
- salsa bechamel

Preparación:

Envolver las berenjenas en papel de aluminio y asarlas al horno, moderado, hasta que se ablanden. Lavar y pelar las patatas, cortarlas en láminas y freírlas un poco.

En una cazuela, calentar el aceite de oliva y saltear la cebolla junto con la carne picada. Regar con el vino y añadir los tomates pelados y triturados en el pasapurés.

Añadir el perejil y sazonar con sal y pimienta.

Dejar que hierva a fuego lento durante 15 minutos.

Poner las patatas en un molde, salarlas, y sobre ellas extender la salsa de carne picada. Encima colocar las berenjenas (previamente cortadas en láminas y saladas) cubriendo toda la superficie del molde y, por último, extender una capa de salsa bechamel. Dejar cocer la moussaka en el horno, a fuego medio, durante 30-40 minutos.

Nuestra sugerencia:

Si vienes a Creta, te recomendamos, entre otros, el [Thea Restaurant](#) en Elounda - Agios Nikolaos, para poder degustar éste u otros exquisitos platos de la región.