



Eggplant and Shrimp Lasagna

Ingredients:

Eggplant

1 unit

Shrimps

200 grs.

Serrano Ham (prosciutto with paprika)

50 grs.

Butter

1 tablespoon

White sauce (Bechamel)

100 grs.

Salt

to taste

Pepper

to taste

Nutmeg

½ teaspoon

Emmental cheese

100 grs.

Grated cheese

50 grs.

Preparation

Pelar las berenjenas y cortarlas en láminas de $\frac{1}{2}$ cm. de espesor y cocinarlas por 2 minutos en el MultiCocción a potencia máxima. Salpimentar. Colocar en la base de ambas cavidades del MultiCocción un poco de salsa blanca. Poner una capa de berenjenas, sobre ella el queso emmenthal mezclado con el jamón crudo cortado en cubos bien chicos. Cubrir con otra capa de berenjenas. Colocar los camarones mezclados con un poco de salsa blanca. Cubrir con otra capa de berenjenas. Para terminar decorar con salsa blanca y espolvorear con queso rallado. Llevar a microondas 2 minutos y medio a potencia máxima.

