Lasagna de Berenjenas y Camarones

Ingredientes:

Berenjenas

1 unidad

Camarones

200 gr.

Jamón Serrano

50 gr.

Salsa blanca

100 gr.

Sal

a gusto

Pimienta

a gusto

Nuez moscada

½ cucharadita

Queso Emmental

100 gr.

Queso rallado

50 gr.

Phoca PDF

Procedimiento:

Pelar las berenjenas y cortarlas en láminas de ½ 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.

Phoca PDF