

## *Moussaka picante con Ramarias.*



### **Ingredientes:**

- 400 gr. de carne picada, 2 berenjenas, 1 cebolla, aceite, 1 cucharada de p prika, 1 diente de ajo, 2 cucharadas de salsa de tomate, 250 gr. de *Ramarias*, 300 ml. de caldo de carne o pollo, sal, pimienta negra, 1 yogur natural, 1 huevo, 75 gr. de queso parmesano.

### **Elaboración:**

- Precalentamos el horno a temperatura media. Cortamos las berenjenas en rebanadas muy finas, las freímos en una sartén, escurrimos y reservamos.
- Mientras, freímos la cebolla en una sartén con aceite de oliva. Cuando est  transparente añadimos la carne picada y la freímos hasta que est  ligeramente dorada. Ponemos la p prika, removiendo con una cuchara de palo, el ajo (machacado), el tomate, las setas y el caldo. Ponemos sal y pimienta. Tapamos y dejamos que cueza unos 15 minutos.
- En una fuente refractaria adecuada y previamente engrasada con aceite y mantequilla ponemos una capa de berenjena, una capa de carne y setas, otra de berenjenas... así hasta acabar con una capa de berenjena. Untamos esta última capa con aceite.
- Ponemos papel de aluminio al molde (tapado) e introducimos al horno, previamente calentado, durante 20 minutos. Retiramos el papel de aluminio y dejamos enfriar un poco.
- Batimos el yogur con el huevo y el queso y lo volcamos sobre la superficie de la fuente. Dejamos hacer en el horno, aproximadamente otros 20 minutos más.