

## Musaka de Bulgaria. [Cena de Navidad Worldwide

Este plato de **Musaka de Bulgaria** nos encanta. Es una receta muy fácil de preparar típica de la cocina búlgara, y nos parece una idea perfecta para tomar en la Cena de Navidad. Bulgaria es un país apasionante, conocer su cocina es conocer sus influencias. Al norte de sus fronteras está Rumanía, y en su parte oriental encontramos el legendario Mar Negro. La mayoría de los platos de la gastronomía búlgara se preparan al horno, también al vapor o en estofado, por lo que es una cocina sana, también apoyada por un gran cultivo de hortalizas y frutas debido a un clima en cierta medida cálido.

### Ingredientes

250 g de carne picada de cerdo

250 g de carne picada de ternera

500 g de judías verdes

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de pimienta molida

2 yogures naturales

1 cebolla

2 cucharadas de queso rallado

6 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen

2 ramitas de tomillo, orégano y mejorana (esta receta típica de Bulgaria lleva ajadrea, pero no la hemos encontrado y hemos puesto esas tres hierbas para aromatizar)

### Preparación de la Musaka de Bulgaria

Primero, lavamos y cortamos las judías y los tomates en trozos pequeños, y picamos la cebolla. Después, en una sartén ponemos 4 cucharadas de aceite y freímos un poquito las judías. Reservamos. En el mismo aceite freímos la cebolla y a continuación la carne con la sal y las hierbas aromáticas. Retiramos del fuego y añadimos el tomate.

Encendemos el horno a 200°. Con el aceite restante untamos la fuente para el horno y la rellenamos por capas. Primero las judías, luego la mezcla con la carne, después otra capa de judías, y por último una capa de carne. Mezclamos el yogur con el queso y lo vertemos sobre las capas en la fuente para hornear. Horneamos la musaka durante 45 minutos aproximadamente. Servimos.

La Musaka de Bulgaria es un plato delicioso y muy jugoso para poner en la cena de Navidad y probar en familia o con amigos recetas de otros países. Es nuestra original forma de preparar las comidas navideñas. Si te ha gustado este plato de Bulgaria, te recomendamos nuestra receta de [Sarmale de Rumanía.](#)