

## Musaka Original, Grecia. (Cena de Navidad Worldwide)

### INGREDIENTES

2 berenjenas grandes  
1 lata de tomates enteros pelados de 390 g  
500 g de cordero picado  
2 ajos  
1/4 l de aceite de oliva virgen extra  
1 cucharadita de canela  
1/2 cucharada de pimienta negra molida  
1 cucharada de tomillo  
Sal

### Para la cobertura

2 huevos  
400 g de yogur griego  
200 g de queso feta

### PREPARACIÓN DE LA MUSAKA

Pelamos las berenjenas y las cortamos en rodajas no muy finas, y las dejamos reposar en un colador con sal durante 15 minutos. Después las freímos un poquito y las dejamos escurrir en papel de cocina y las reservamos. En la misma sartén freímos con dos cucharadas de aceite los ajos picaditos y a continuación la carne de cordero con todas las especias. Cuando la carne esté algo doradita añadimos el tomate que habremos triturado y lo hervimos un poquito más hasta que se dore del todo y se quede sin líquido. En una bandeja de horno ponemos una capa de berenjenas, después otra de carne, y otra vez de berenjenas. Reservamos. En un bol mezclamos los huevos, el yogur y el queso desmenuzado y lo batimos. Cubrimos con esta mezcla las capas de carne y berenjenas de la bandeja, le echamos un poquito más de queso por encima y horneamos durante 40 minutos hasta que esté bien doradito. Dejamos reposar durante 15 minutos para que al servir la **musaka** no se rompa.