

Moussaka vegetal

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 45 '
- 6

Modo express

1. Prepare el Mixer con el disco 3, cara para rallar, y coloque la tapa.
2. Pele y trocee la cebolla y los ajos antes de introducirlos en el Mixer. Enciéndalo a velocidad media y ralle la cebolla y los ajos, y échelo todo en la cubeta de su Chef Plus Induction Pro con aceite y un poco de sal.

3. Programe el menú Sofreír/Freír 15 minutos a 180 °C y sofría removiendo a menudo.
4. Gire el disco 3 y ponga la cara para cortar / laminar en el Mixer. Coloque la tapa y corte el pimiento y los champiñones ya limpios, y añádalos a la cubeta de Chef Plus con la cebolla. Remueva a menudo durante el proceso.
5. Corte con un cuchillo las berenjenas en láminas lo más finas posible, sáelas y colóquelas sobre un papel de cocina.
6. Cuando haya finalizado el programa, retire en un recipiente aparte las verduras y mezcle también con la salsa de tomate.
7. Monte las capas de moussaka en la cubeta con un cucharón de verduras (una capa de berenjena, otra de verduras, etc.) hasta acabar con los ingredientes.
8. Cierre la tapa y programe el menú Horno 30 minutos a 162 °C.