



Eggplant Lasagna

Recipe from: Jamie Oliver

Serves 6

Ingredients:

- 3 Eggplants
- 3 cloves of Garlic
- a few sprigs of fresh Thyme, pick off leaves
- 6 tablespoons Olive Oil
- pinch of Red Chili, dried (optional)
- 2 x 14oz cans of tomatoes
- 1 tablespoon Balsamic Vinegar or any Vinegar
- 1 bunch of fresh basil, pick off leaves
- 2/3 cup Cheddar Cheese, shredded
- 1/3 cup Parmesan Cheese, shredded
- 8oz Lasagna Pasta
- Extra Virgin Olive Oil, as needed

Directions:

1. Preheat the oven to 400°F.
2. Pierce the eggplants with a fork and steam in a colander over a pan of simmering water for 30 minutes, then cut in half, and roughly chop the flesh.
3. Next, peel and mince the garlic.
4. Heat the olive oil in a large frying pan over medium heat, add the garlic, thyme and eggplant then crumble over the chilli and cook for 10 minutes.
5. Add tomatoes, breaking them up with a spoon, then add the balsamic vinegar.
6. Add in most of the basil leaves, then bring to boil and simmer for 10 minutes, or until the sauce has thickened and reduced, then taste and season to perfection with sea salt and black pepper.
7. Start layering by spreading a layer of tomato sauce across the base of an ovenproof dish. Sprinkle lightly with grated cheese, cover with a layer of lasagna sheets, then repeat the layers twice more. Finish with a layer of sauce and sprinkle with the remaining grated cheese and slices of Cheddar.
8. Bake at the bottom of the oven for 25 to 30 minutes, or until golden and bubbling.
9. Add the remaining basil, drizzle lightly with extra virgin, then serve.

FOR MORE RECIPES GO TO:

[HTTPS://WWW.MANNAFOOD.ORG/](https://www.mannafood.org/)
COMMUNITY-FOOD-
EDUCATION/RECIPE-CORNER/



Lasagna de berenjena

Receita de: Jamie Oliver

6 porciones

Ingredientes:

- 3 berenjenas
- 3 dientes de ajo
- Un manojito de tomillo fresco
- 6 cucharadas de aceite de olivo
- 1 chile seco
- 2 x 400 g latas de jitomates
- 1 cucharadas de aceite balsámico
- 1 manojo de albahaca fresca
- 150 g de queso Cheddar
- 70 g de queso Parmesano
- 250 g hojas de lasagna
- Aceite de oliva extra virgen

Preparación:

1. Precalienta el horno a 200°C/400°F/gas 6.
2. Usando un tenedor pica las berenjenas por todos lados y ponlas en una vaporera y cocínalas durante 30 minutos. Después cortalas a la mitad y con una cuchara separa la carne de la piel. Pica la carne de la berenjena.
3. Mientras tanto, pela y pica finamente el ajo.
4. Calienta el aceite de olivo en un sartén grande a fuego medio, añade el ajo, el tomillo y la berenjena y el chile seco y cocínalo durante 10 minutos.
5. Echa los jitomates enlatados y después añade el vinagre balsámico.
6. Incorpora la mayoría de la albahaca fresca y deja que la mezcla hierva, baja la temperatura a fuego medio y hiérvelo a fuego lento durante 10 minutos o hasta que la salsa este gruesa y se haya reducido, prueba la mezcla y sazónala al gusto con sal y pimienta.
7. Ralla el queso Parmesano y la mitad del queso Cheddar, pica el resto del queso Cheddar en pedazos grandes.
8. Para formar la lasagna, pon una capa de la mezcla de berenjena en plato para el horno. Entre cada capa pon un poco del queso rayado y después pon una hoja de lasagna, repite este proceso dos veces más. Añade el resto del queso en la lasagna más los trozos de Cheddar.
9. Hornea la lasagna en la parte mas baja del horno durante 25 a 30 minutos o hasta que la lasagna este doradita y burbujeante.
10. Añade el resto de la albahaca fresca y añade un poco de aceite de oliva extra virgen.

PARA MÁS RECETAS VISITA:
[HTTPS://WWW.MANNAFOOD.ORG/](https://www.mannafood.org/)
COMMUNITY-FOOD-
EDUCATION/RECIPE-CORNER/