

## Lasaña manchega Las Terceras con berenjena

### INGREDIENTES

- 2 berenjenas.
- 1 cebolla.
- 500 gramos de carne picada.
- Crema bechamel.
- Queso curado Las Terceras.
- Tomates cherry.
- Aceite, sal y orégano al gusto.

### PREPARACIÓN

Lavar y Trocear a taquitos la berenjena y la cebolla. Freír en la sartén. Sal al gusto. Cuando estén bien doraditas añadimos carne picada y freímos también.

Una vez este todo bien hecho, lo mezclamos en la misma sartén con salsa bechamel.

Cortamos el queso a triángulos (3 por plato), a un tamaño que resista el calor y peso de la mezcla. Colocar por capas, simulando una lasaña (queso, mezcla, queso, mezcla, queso).

Verter un poco de bechamel por encima de la última capa de queso y orégano. Lo acompañamos con unos tomatitos cherry.

