

**MUSAKA VEGANA****INGREDIENTES**

- 50gr de trigo sarraceno
- 1 cebolla mediana a cuartos
- 1 ajo pelado
- 50gr de champiñones laminados
- 30gr de apio
- 70gr de zanahoria a trozos
- 50gr de aceite
- 400gr de Seitan o soja texturizada
- 400gr de tomate triturado
- 1 cucharadita de sal
- 2 pellizcos de orégano
- 3 berenjenas cortadas en rodajas de aprox un cm
- 400gr de leche de soja
- 30gr de margarina
- 1 pellizco de nuez moscada
- 4 pellizcos de pimienta
- 1 cucharadita de sal
- Queso vegano rallado.

**PREPARACIÓN:**

- 1- Pon en el vaso limpio seco el trigo sarraceno y pulveriza 30 seg vel 10, si no estuviera suficiente fina, da golpes de turbo de 0,5seg hasta que te guste la textura, reserva.
- 2- Pon los bloques de seitan en el vaso a trozos y tritura 4 seg a vel 4 y reserva en un bol
- 3- Pon la cebolla, el ajo, los champiñones, el apio, la zanahoria y el aceite en el vaso. Programa 5 seg vel 5. Baja los ingredientes con la espátula hasta el fondo del vaso y programa 8 min 120 grados vel 1.
- 4- Mientras se hace el sofrito corta las berenjenas en rodajas de max un centímetro y ponlas en el varoma en batería.
- 5- Añade el seitan y sofríe 5 min, temperatura 120grados, vel 1 giro inverso.
- 6- Añade el tomate, la sal, el orégano y situa el varoma en su posición y programa 30 minutos, temperatura varoma, giro inverso vel 1.Reserva

**thermomix**

- 7- Pon en el vaso la harina de trigo sarraceno reservado, la leche de soja, la margarina, la nuez moscada, la sal y la pimienta y programa todos los ingredientes de la bechamel y programa 7 min, temperatura 90grados vel 4.
- 8- Ahora procederemos al montaje. En una bandeja preparada para el horno, empieza con una capa de berenjenas, añade la boloñesa de seitan y una capa fina de bechamel, pon otra capa de berenjena y otra de boloñesa, acaba con una capa de berenjenas y una buena cantidad de bechamel
- 9- Reparte queso rallado vegano por encima y gratina unos minutos a 200grados en tu horno.