

Receta de Lasaña De Verano Con Pisto

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta que es muy fácil de preparar y resulta ideal para las comidas o cenas de este caluroso verano.

Ingredientes

- Placas de lasaña
- Atún en aceite (tres latas)
- Un bote de Pisto
- Huevos cocidos (tres)
- Tomate frito
- Mayonesa

Modo de Preparación

1. Cocer las placas de lasaña en agua con sal y un poco de aceite para que no se peguen entre sí
2. Cuando estén cocidas, refrescarlas con agua fría y ponerlas a escurrir sobre un paño de cocina
3. Mezclar el pisto con las latas de atún, dos huevos picados y un poco de tomate frito
4. Montar la lasaña alternando capas de pasta con capa de relleno, terminando con una capa de pasta
5. Cubrir la última capa con mayonesa y decorar con huevo cocido y si queréis un poco de lechuga picada y unas zanahorias ralladas
6. Si la preparáis el día de antes quedará más asentada para partirla