

Receta de Lasaña De Verduras

22 Abr 2014



Buenos días, por fin llegó el viernes y con él el fin de semana, que hay más tiempo libre para hacer alguna actividad, por eso hoy os dejo esta receta para que paséis un ratito entretenid@s en la cocina.

Ingredientes

- Calabacín mediano (uno)
- Pimiento rojo (uno)
- Cebolla (una)
- Puerros (dos, solo lo blanco)
- Espárragos trigueros (ocho, pueden ser de bote)
- Berenjena (una pequeña)
- Aceite de oliva
- Queso rallado
- Pasta para lasaña

Modo de Preparación

1. Lavar todas las verduras y picarlas en trocitos pequeños
2. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y cuando esté caliente, refreír las verduras que queden bien pochaditas
3. Preparar una bechamel no muy espesa y ponerle un poquito de nuez moscada, le da un toque especial
4. En una fuente especial para horno, poner en el fondo un poco de bechamel y luego la pasta de lasaña, a continuación poner un poco del sofrito de verduras y luego otra capa de pasta y así sucesivamente hasta terminar con capa de pasta
5. Cubrir con el resto de la bechamel y espolvorear queso rallado
6. Meter al horno a gratinar hasta que esté dorada y....buen provecho!!!