

# Lasaña de tomate y mozzarella



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Elenahmartin



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 6 personas :

- 9 Láminas de lasaña
- 200 g. de Mozzarella en lonchas
- 12 Tomates maduros pelados
- Decoración de Salsa pesto Buittoni
- 2 cucharadas de Vinagre balsámico
- 6 cucharadas de Aceite
- Albahaca fresca picada,
- Sal
- Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Pelar el tomate, cortarlo en rodajas y disponer sobre una fuente. Aliñar con aceite, vinagre, albahaca troceada, sal y pimienta; cubrir con papel transparente y reservar. Cocer las láminas de lasaña 5 minutos en agua con sal. Escurrir y rociarlas con un poco de aceite. Poner en una fuente de horno media lámina de lasaña, luego unos trozos de tomate y una loncha de mozzarella. Repetir la operación dos veces y coronar con una rodaja de tomate. Preparar doce porciones y hornear a 200° C, entre 8 y 12 min., cubiertas con pesto.