Lasaña de verduras y requesón

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 20 placas de lasaña
- 100 g de requesón
- 1 calabacín
- 2 zanahorias
- 2 tomates
- 1 berenjena
- 1 puerro
- 1 diente de ajo
- 2 dl de nata líquida
- 50 ml de tomate natural triturado
- 8 almendras
- 3 ramas de perejil
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Pelar y picar las zanahorias y el puerro. Estofarlos en una sartén con aceite de oliva. Incorporar el requesón desmenuzado, saltear unos minutos y retirar del fuego. Lavar las verduras y cortarlas en rodajas finas. Calentar una plancha con aceite de oliva y hacer las verduras a la plancha por los dos lados. Retirar del fuego y reservar. Cocer las placas de lasaña en abundante agua con sal. Retirar del fuego, colar y dejar escurrir sobre un paño de algodón. Montar la lasaña con las placas, el salteado de requesón y las verduras. Cubrir con la nata mezclada con el tomate y gratinar. Cubrir con un machacado de almendras, ajo y perejil y servir.