

Lasaña de verduras y requesón



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Rlópez



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.