# Lasaña de calabaza con puerros

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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 1 hora
**Dificultad:** Intermedia
**Tipo de plato:** Primer plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 12 placas de lasaña
- 1 kg de calabaza
- 2 puerros
- 1 cucharada de Maizena
- 100 g de queso Parmesano
- 1/2 l de leche
- 50 g de mantequilla
- 3 cucharadas de piñones
- Sal
- Pimienta blanca
- Nuez moscada

## Preparación:

## *Paso 1*

***Pelar los puerros y lavarlos, picar en ruedas finas y reservar. Así mismo, pelar la calabaza, retirando bien las semillas y cortar en trozos irregulares. Poner estas verduras en un cestillo de vapor y cocer al vapor hasta que estén tiernas. Poner a remojo en agua caliente las placas de lasaña (según las indicaciones de la caja). Cuando estén tiernas, dejar escurrir sobre un paño de cocina en una superficie lisa. Preparar una bechamel: fundir la mantequilla en un cazo con la Maizena, agregar la leche templada poco a poco y sin dejar de remover, hasta que comience a espesar. Salpimentar y dejar cocer suavemente unos minutos. Triturar la calabaza y sazonar con sal y nuez moscada. Mezclar con el puerro y el parmesano. Formar la lasaña en una fuente de horno. Cubrir con la bechamel y espolvorear con los piñones. Templar en horno caliente a 180 °C durante 15 minutos antes de servirlo.***