Lasaña hortelana

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 4 láminas de pasta de lasaña
- 6 hojas de espinacas
- 1 berenjena
- 2 tomates
- 100 g de queso rallado
- Azúcar
- Orégano
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Pon a cocer la pasta en una cazuela con abundante agua y sal. Pela el tomate, córtalo en rodajas y retírale las pepitas y la humedad con un papel de cocina. Saltéalo en una sartén con aceite. Condimenta con sal, azúcar y orégano. Pon en una sartén un poco de aceite y saltea las espinacas. Escurre y reserva. Corta la berenjena en tiras longitudinales y saltéalas en una sartén con aceite bien caliente. Reserva. Prepara la lasaña intercalando láminas de pasta con el queso y las verduras, finalizando con una capa de pasta. Napa con queso rallado y gratina durante 2-3 minutos. Espolvorea con orégano.