

Lasaña de calabacín con ajos tiernos



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 6 placas de lasaña
- 4 rodajas de berenjena
- 4 rodajas de calabacín
- 8 ajos tiernos
- 2 cucharadas de queso fresco
- 100 ml de nata
- 4 lonchas de queso
- 1/2 cucharada de zumo de limón
- Perifollo
- Cebollino
- Eneldo
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Para hacer la salsa de queso, pon el queso fresco en un bol y ve echando poco a poco la nata (reserva un par de cucharadas) sin dejar de remover hasta conseguir una cremita no muy espesa. Para hacer la salsa de hierbas, pon en un bol perifollo, cebollino y eneldo picados, añade la nata que habías reservado y el chorrito del zumo de limón. Mezcla y reserva. Echa sal a las berenjenas durante unos minutos para que suelten el agua y después fríelas en un sartén con un poco de aceite. Fríe el calabacín en la misma sartén y repite la operación con los ajos tiernos. Reserva todo por separado. Pon agua a hervir en una cazuela con una pizca de sal e incorpora las placas de lasaña de una en una. Cocínalas el tiempo que ponga en el paquete. Escurre y prepara dos lasañas individuales con ayuda de dos moldes cuadrados huecos. Empieza poniendo una lámina de lasaña, encima una rodaja de calabacín, otra capa de pasta, una de queso, una de berenjena, pasta, queso y para terminar otra de pasta. Añade por encima la salsa de queso y gratina en el horno durante 2-3 minutos. Desmolda y coloca la lasaña en un plato. Pon los ajetes de forma decorativa sobre la lasaña y acompaña con la salsa de hierbas.

