

**Creador:** Yess **Recetizador:** Mary Villamarzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 2 personas :

- 500ml de Besamel ya preparada
- 250gr de beicon troceado
- 150gr de queso de cabra
- 2 calabazín
- pasta de lasaña
- 150gr de queso de fundir

## Preparación:

### Paso 1

En un bol con agua caliente se pone la pasta de lasaña para que vaya reblandeciéndose.

### Paso 2

Al mismo tiempo en una sartén se echa el calabazín y se deja cocinando unos 8 min. Una vez este a medio hacer se añade el beicon y el queso y se deja un par de minutos más.

### Paso 3

Se saca del fuego y se añade la besamel.

### Paso 4

Preparamos en un recipiente para el horno y ponemos la pasta de lasaña, añadimos el relleno y volvemos a poner otra capa de pasta de lasaña.

### Paso 5

En la capa final añadimos un poco más de besamel y queso para fundir, lo metemos al horno previamente calentado a 180° y en 10min está listo para servir.

