Lasaña de calabazín

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

Creador: Yess **Recetizador:** feli bergillos



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 calabazin
- 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 reblandeciendose.

Paso 2
Al mismo tiempo en una sarten se echa el calabazín y se deja cociendo 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 180º y en 10min está listo para servir.