Lasaña de Verduras y Setas

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

Creador: Luis Muñoz **Recetizador:** Mari Carmen Her



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Cocer las laminas de lasaña en abundante agua con unas gotas de aceite de oliva para que no se peguen.

Descripción:

Un sano capricho para salir de la rutina.

Ingredientes para 4 personas :

- 12 Laminas de Lasaña
- 1/2 K de Acelgas
- 1 Pimiento Rojo
- 3 Zanahorias
- 2 Cebollas
- 200 gr de Setas
- Orégano
- 50 gr de Queso rallado
- 400 ml de Besamel ya preparada Knorr
- Aceite de Oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Rehogar en una sarten durante 8-10 minutos, la cebolla picada en juliana. Retiramos algo más de la mitad de la cebolla y añadimos la zanahoria igualmente cortada en juliana. Salpimentar, y transcurridos otros 8 minutos, retiramos del fuego.

Paso 2

En una sarten salteamos las setas lavadas y troceadas. Añadimos las acelgas previamente cocidas en agua con sal junto con la mitad de la cebolla que habíamos apartado del fuego al inicio. Salpimentamos y cocinamos durante unos 5 minutos.

Paso 3

Se corta el pimiento en tiras finas y se rehoga con el resto de la cebolla durante 10 minutos.

Paso 4

Cocemos las láminas de lasaña siguiendo las indicaciones del fabricante. Preparamos la lasaña intercalando las láminas de lasaña con los tres tipos de relleno que hemos preparado. Cubrimos con la salsa besamel y espolvoreamos con el orégano y el queso. Meter al horno durante 10 minutos y gratinar para que la superficie quede dorada .