Lasagna de Laminas de Verdura

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Sal: c/n A gusto
Berenjena: 1 unidad
Calabazas: 2 Unidades
Zanahoria: 2 Unidades
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Jitomate saladet: 2 Unidades
Pimienta recién molida: c/n A gusto

Para Armar

Espinaca: 1 ta
Queso Parmesano: c/n A gusto
Salsa de jitomate: 1 ta
Lasagna precocida: 1 Paquete

Salsa de Queso

Sal: c/n A gusto
Albahaca: 1 cdas
Epazote: 2 cdas
Queso Azul: 100 Gramos
Crema acida: 400 Gramos
Queso de Cabra: 90 Gramos

Preparación de la Receta

- Con la ayuda de una mandolina hacer láminas de *zanahoria*, *berenjena* y *calabaza*, reservar
- Rebanar jitomates en rodajas delgadas, reservar
- En un sartén caliente con un poco de aceite sofreír las verduras con un poco de sal, una vez doradas retirar del fuego y reservar

Para la salsa de queso

- Licuar *crema*, *albahaca*, *epazote*, queso azul y queso de cabra hasta formar una salsa tersa

Para armar

- Colocar un poco de salsa *jitomate* y láminas de lasaña.
- Sobre las láminas de lasaña colocamos un poco de salsa de *jitomate*, hojas de *espinaca*, verduras y salsa de queso, repetimos la acción hasta terminar con láminas de lasaña, salsa de queso y abundante queso parmesano rallado.
- Hornear a 180ºC durante 30 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-de-laminas-verdura