Lasagna de vegetales al pesto

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Lasaña de vegetales

Queso Cremoso: 150 g
Pimiento rojo: 1 Unidad
Pimiento verde: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 4 cdas.
Pesto: A gusto
Masa de lasaña: 16 Hojas
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Zucchini: 2 Unidades
Zanahorias: 2 Unidades
Cebolla Morada: 1 Unidades

Pesto de albahaca

Queso Parmesano: 4 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Caldo De Vegetales: Cantidad necesaria
Ajo: 3 Dientes
Hojas de Albahaca: 1/2 Taza
Almendras peladas: 1/4 Taza

Salsa

Albahaca: 5 Hojas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Tinto: 50 cc
Tomate: 3 Unidad
Ajo: 1 Diente

Varios

Albahaca: Cantidad necesaria
Queso Parmesano: A gusto
Sal y pimienta negra: A gusto

Preparación de la Receta

Pesto de albahaca

- Tueste las almendras.
- Pele los ajos.
- En un procesador coloque la *albahaca*, aceite de oliva, el *ajo*, el caldo de vegetales, el queso parmesano, las almendras, sal y pimienta.
- Procese hasta emulsionar y reserve.

Lasaña de vegetales

- Corte los vegetales en láminas y cúbralos con el pesto de *albahaca*, por ambos lados.
- Deje *marinar* por 1 o 2 horas.
- En un grill bien caliente con aceite de oliva, coloque los vegetales a grillar de ambos lados.
- Pase la masa para lasaña por una máquina de pastahasta lograr una masa fina y rectangular.
- Corte la masa del tamaño deseado.
- En una olla con abundante agua hirviendo salada y hierbas arómaticas cocine la pasta de lasaña.

Armado

- En un molde para horno, arme la lasaña, intercalando la masa con los vegetales.
- Cubra con la *crema* de leche, sal, pimienta y queso cremoso descremado.
- Vuelva a colocar pimienta y rocíe con aceite de oliva.
- Lleve al horno precalentado a 180° por 5 minutos.

Salsa

- Corte los tomates en cuartos, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* en láminas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *tomate* junto con el *ajo* y la *albahaca*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Desglase con vino tinto y deje evaporar el alcohol.

Presentación

- En un plato sirva la lasaña en porciones con la salsa, espolvoree con queso parmesano y decore con *albahaca* y termine con sal y pimienta negra.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-de-vegetales-al-pesto