Lasagna de vegetales



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Pimientos rojos: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Berenjenas grandes: 2 Unidades
Pimienta: Cantidad necesaria
Tomates: 6 Unidades
Mozzarella en lonjas: 150 g
Pimientos Amarillos: 2 Unidades
Sal: A gusto
Albahaca: 1 Manojo
Tomillo fresco: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Brócoli: 1/4 Unidad
Tomate frío: 50 g
Zucchini grande: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Picamos la *cebolla* en *brunoise*.
- Luego, en una sartén, con aceite caliente cocinamos la *cebolla* hasta que dore ligeramente
- Mientras tanto, cortamos los tomates en *brunoise* y lo añadimos a la *cebolla*
- Condimentamos con sal, *tomillo*, *albahaca* o la hierba que queramos y después agregamos el *tomate* frito y un chorrito de agua
- Luego, cocinamos unos minutos a fuego suave.
- Cortamos rodajas de *berenjena*, de *zucchini*, de *pimiento* rojo y amarillo
- El *brócoli* lo cortamos en trozos medianos

Para preparar la lasagna

- Intercalamos capas de verdura, *mozzarella* y terminamos con un copete de *brócoli* y más queso *mozzarella*
- Por último, llevamos al horno para *gratinar* y presentamos con un poco de *tomate* frito, *albahaca* y *tomillo* fresco.
- Servimos.

Consulta la receta original en