

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 Manojó

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.

