Lasagna de verduras al horno



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Berenjenas: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Mozzarella tipo búfala: 500 g
Aceite De Oliva: 50 cc
Albahaca: 1 Paquete
Sal: A gusto
Tomates: 2 Unidades
Pimienta: A gusto
Zucchinis: 50 Unidades

Cascos de membrillo

MEMBRILLO: 1 k

Masa

Azucar: 50 grs.
Huevos: 1 Unidades
Aceite De Oliva: 50 cc
Harina: 500 grs.
Sal: Una pizca

Omelette

Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Albahaca:

Preparación de la Receta

- Corte las berenjenas y los zuchini en rodajas finas.

- Corte las cebollas en octavos.
- Corte los tomates en octavos y elimine las semillas.
- Acomode las verduras sobre un Silpat y cocine en el horno a 160ºC durante 10 minutos.
- Corte la *mozzarella* en rodajas.

Masa

- En un bowl mezcle la *harina* con los huevos, el aceite y la sal hasta unificar los ingredientes.
- Vuelque sobre la mesa de trabajo y termine de amasar hasta formar un bollo de masa tierna durante 10 minutos aproximadamente.
- Agregue agua de ser necesario.
- Deje reposar de 10 a 20 minutos cubierta por un lienzo.
- Estire la masa con un palote o bien con la máquina sobadora hasta formar una lámina de 1 mm de espesor
- Corte rectángulos irregulares y cocine en abundante agua hirviendo durante 10 segundos.
- Enfríe en un bowl con agua helada.

Armado

- Cubra el fondo de un molde una capa de masa, encima rodajas de *zucchini* y *mozzarella*, salpimiente.
- Cubra con más masa, berenjenas y *mozzarella*, salpimiente.
- Nuevamente masa, *cebolla* y *mozzarella*, salpimiente.
- Una nueva capa de masa, *mozzarella* y tomates, salpimiente y cubra con la última capa de masa, más tomates, aceite de oliva y hojas de *albahaca*.
- Cubra con papel aluminio y cocine en horno caliente durante 7 minutos.

Presentación

- Sirva una porción de lasagna en el centro de un plato.
- Decore con hojas de *albahaca*.

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