

Lasaña Light de Calabaza y Piñones



Ingredientes

Leche: 500 cc

Espinacas: 1 Paquete

Hierbas frescas: c/n

Jamon: 8 Lonjas

Muzarella rallada: 200 grs

Parmesano rallado: 150 grs

Ricotta: 300 grs

Calabaza: 2 Unidades

Harina: 30 grs

Tomates: 3 Unidades

Mantequilla: 30 grs

Nuez Moscada: c/n

Piñones: 80 grs

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Poner en remojo en agua los piñones y reservar hasta el final.
- Cortar la **calabaza** lo más fina posible
- Será la "masa", por lo que debe quedar del grosor de la masa de lasaña que se usa habitualmente.
- Cortar la *espinaca* cruda y mezclar con la ricotta.
- Salpimentar.
- Cortar el *tomate* en rodajas y reservar.
- En un molde engrasado con *mantequilla* o *harina*, poner una capa de *calabaza*, otra de *tomate*, *calabaza*, la mezcla de ricotta, *calabaza*, *jamón* york y así hasta llegar hasta arriba.
- Salpimentar entre capa y capa.
- En una olla, derretir la *mantequilla* y cocinar en ella la *harina* durante un minuto.
- Agregar de golpe la leche fría y remover sin para hasta que la mezcla hierva dos minutos.
- Salpimentar y agregar nuez moscada.
- Verter por encima de la lasaña y espolvorear con *mozzarella* y piñones ya secos.
- Llevar al horno y cocinar durante una hora a 160 °C.
- En una bandeja con papel de horno poner tiras de queso parmesano rallado e intercalar con piñones ya secos.
- Poner papel por encima y otra bandeja.
- Llevar al horno durante 4-5 minutos hasta que se derrita el queso.

