

# Lasagna sin Cocción

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Acompañamiento

**Albahaca:** c/n

**Perejil:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Brotos:** c/n

**Semillas activadas:** c/n

**Tomate Cherry:** 4 Unidades

### Masa

**Agua:** c/n

**Coco rallado:** 22 grs

**Curry:** 5 grs

**Manzanas verdes:** 500 grs

**Azúcar integral:** 100 grs

**Cúrcuma:** 2 grs

**Harina de lino:** 125 grs

**Sal:** c/n

### Relleno

**Aceitunas negras:** 8 Unidades

**Coleslaw:** 30 grs

**Lechuga:** 20 grs

**Morrón:** 20 grs

**Pepino:** 1 unidad

**Rawmesan:** 2 cdas

**Sal:** c/n

**Zanahoria:** 20 grs

**Zucchini:** 1 unidad

**Cebolla:** 20 grs

**Gremolata:** 2 cdas

**Mayonesa vegana:** 2 cdas

**Palta:** 1 unidad

**Queso de castañas de cajú:** 100 grs

**Ricota de castañas de cajú:** 3 cdas

**Tomate:** 20 grs

**Zapallito:** 20 grs

### Salsa de tomate raw

**Albahaca:** c/n

**Cebolla:** 20 grs

**Agua:** 100 cc

**Orégano:** c/n

**Pimentón:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

**Cebolla de verdeo:** 10 grs

**Ajo:** 1 Diente

**Perejil:** c/n

**Sal:** c/n

**Tomates secos hidratados:** 100 grs

## Preparación de la Receta

### Masa

- Licuar manzanas en cubos (con piel y sin semillas), coco rallado, *cúrcuma*, *curry*, azúcar integral hasta obtener un licuado denso y colocar en un bol.
- Agregar *harina* de lino y mezclar con batidor de alambre hasta una preparación cremosa.
- Colocar un poco de la mezcla en una placa de silicona y estirar con espátula una capa bien fina.
- Llevar a horno deshidratador hasta obtener una lámina de masa.
- Cortar en cuadrados de 10 x 10 y reservar.

### Salsa de tomates raw

- Licuar tomates secos hidratados, *cebolla* cortada, *ajo* picado, *orégano* seco, *pimentón*, *cebolla* de verdeo picada, *albahaca*, *perejil*, aceite de oliva, agua, *condimentar* con sal y reservar.

### Relleno

- En un bol mezclar los vegetales en *brunoise* (*morrón*, *zapallito*, *zanahoria*, *cebolla*, *repollo* blanco, *repollo* morado, *lechuga* y *tomate*), queso de castañas de *cajú* y *condimentar* con sal.

### Armado

- Colocar en una cintura de 10 x 10 una lámina de masa deshidratada.
- Cubrir la base con salsa de tomates raw y por encima un poco del relleno.
- Agregar láminas de pepino y zuchini crudos, *rodaja* de *tomate*, *palta* fileteada, aceitunas negras, un poco de rawmesan, gremolatta, *mayonesa* vegana, *ricota* de castañas y cubrir con otra lámina de masa.
- Repetir la operación y terminar con una tapa de masa y por encima salsa de tomates raw.
- Decorar con brotes, rawmesan, *albahaca*, *perejil*, semillas activadas, tomates cherry en mitades y aceite de oliva.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lasagna-sin-coccion>