

Vegetales grillados, Lasagna verde con queso de cabra

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo verde

Pepinos: 3 Unidades

Manzanas verdes: 2 Unidades

Apio: 3 Tallos

Limas: 2 Unidades

Masa

Sal gruesa: A gusto

Huevos: 5 Unidades

Harina blanca de maíz: 250 g

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Harina integral: 250 Cantidad necesaria

Espinacas: 200 g

Relleno

Queso Blanco: 300 g

Queso Brie: 100 grs.

Espinacas: 1 Paquetes

Queso de cabra duro: 200 g

Brócoli: 1 Plantas

Tomillo fresco: 1 Rama

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Zucchini: 4 Unidades

Albahaca picada: 1/2 cda.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Perejil picado: 1/2 cda.

Queso de cabra untable: 200 g

Queso pecorino rallado: A gusto

Orégano fresco: 1 Rama

Zapallitos redondos: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- Blanquee las espinacas, luego procéselas.
- Coloque en el bowl de la batidora la *harina* integral junto con la *harina* blanca y sal, comience a batir y agregue los huevos, la *espinaca* procesada y aceite de oliva, amase hasta que los ingredientes estén completamente unidos y la masa se despegue del bowl.
- Una vez obtenido el bollo retírelo del bowl, amase unos minutos sobre la mesada, luego envuelva la masa en papel film y deje reposar en la heladera durante aproximadamente 2 horas.

Relleno

- Corte los zucchinis y los zapallitos redondos en láminas.
- Separe las flores de *brócoli*.
- En un grill caliente selle las flores de *brócoli* junto con las láminas de zapallito y *zucchini* hasta dorarlas de ambos lados.
- Coloque en un bowl el queso blanco y agregue el *perejil*, la *albahaca*, el *tomillo* y el *orégano* deshojados, sazone con sal y pimienta, agregue el queso parmesano y mezcle.

Jugo verde

- Pele las limas a vivo.
- En una jugüera coloque las manzanas con piel, luego los pepinos enteros con piel, las ramas de *apio* y las limas, una vez obtenido el *jugo* sirva en vasos.

Armado

- Transcurridas las horas de reposo de la masa estírela con un palo de amasar o con la pastalinda hasta lograr un espesor bien fino, logrado el espesor deseado córtela en rectángulos regulares.
- En una *cacero/a* con abundante agua hirviendo con sal blanquee la masa unos minutos, retírela y pase por agua helada para cortar la cocción, deje reposar sobre un paño limpio.
- Unte con aceite de oliva un molde rectangular refractario, luego cubra la base con un rectángulo de masa, encima acomode una parte del relleno, una capa de zucchinis, *brócoli*, salpimiente, incorpore las rodajas de zapallitos, hojas de *espinaca* cruda, queso de cabra desgranado, *fetas* de queso brie, nuevamente masa y repita el procedimiento anterior, termine con discos de queso de cabra, sal, pimienta y espolvoree queso parmesano, cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 minutos.

Presentación

- Sirva en un plato una porción lasagna verde con queso de cabra y espolvoree con queso pecorino
- Acompañe con el *jugo* verde.

Consulta la receta original en <https://elgourmet.com/recetas/vegetales-grillados-lasagna-verde-con-queso-de-cabra>