Receta La Villita

LASAÑA DE CALABACITAS CON CHAMPIÑONES

Porciones: 5 Tiempo de preparación 35 minutos

Comida

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de margarina La Villita
- 1 diente de ajo
- 1/2 cebollas
- 2 tazas de champiñones
- 1 rama de apio
- 1 taza de poro
- 1 pizca de orégano
- 1 frasco de salsa de tomate
- 6 calabacitas, cortadas a lo largo en láminas
- 3 tazas de queso Chihuahua Menonita La Villita, rallado
- Sal y pimienta, al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Disfruten de esta deliciosa lasaña de verduras, será su nueva favorita.

Precalienta el horno a 180° C.
Calienta la margarina en una sartén a fuego medio, cocina el ajo y la cebolla por 1 minuto. Incorpora los champiñones, el apio, el poro, el orégano, la salsa y cocina por 5 minutos. Sazona y reserva.

En un recipiente para lasaña engrasado con más margarina, añade una capa de láminas de calabaza, una capa de relleno y una capa de queso, hasta llenar el recipiente. Finaliza con calabaza y más queso.

Gratina en el horno durante 10 minutos o hasta que el queso esté derretido y las calabazas suaves. ¡Deliciosa!

LaVillitaMX @LaVillita