



LASAÑA DE CALABACITAS Y QUESOS LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 5 calabacitas
- 2 tazas de jitomate molido y sazonado
- 250 g de queso chihuahua

MODO DE PREPARACIÓN

Para que tus peques coman vegetales, nada como una deliciosa pasta que los incluya. ¡Vamos a comenzar!

Corta en rebanadas muy delgadas las calabacitas, engrasa un refractario con margarina La Villita y coloca una capa de calabacitas, un poco de la salsa de jitomate, una capa de jamón y una capa de queso La Villita, continúa así hasta llenar el refractario y termina con el queso rallado La Villita.

Cubre el refractario con papel aluminio y hornea a 180°C por 15 minutos. Destapa y hornea 5 minutos más para que se dore el queso.

Ahora sí, ¡a comer riquísimo y saludable se ha dicho!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita