



LASAÑA DE CALABAZA CON ESPINACA Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

Para el relleno

- 250 g de queso fresco La Villita
- 150 g de queso gouda La Villita
- 2 cucharadas de perejil fresco
- 1 cucharada de espinaca fresca
- ½ cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de ajo triturado
- 1 pizca de hojuelas de chile
- Pimienta al gusto

Para la lasaña

- 2 calabazas grandes rebanadas en forma horizontal muy delgadas
- 1 taza de salsa de jitomate preparada para pasta
- ½ taza de queso manchego rallado
- Pimienta al gusto
- Margarina con sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, prepara esta exquisita lasaña hecha con puros vegetales. ¡Te encantará!

Ponemos a calentar en una sartén una cucharada de margarina, colocamos las rebanadas de calabacita y cocinamos por 2 minutos de cada lado, sazonamos con pimienta.

En una olla agregamos una cucharada de margarina y la dejamos calentar a fuego medio.

Vertemos una capa de salsa de tomate hasta cubrir toda la superficie. Retiramos la humedad de las calabacitas sobre papel absorbente.

Acomodamos dos tiras de calabacitas en forma de cruz, colocamos una cucharada de relleno en el centro de las calabacitas, doblamos y acomodamos sobre la salsa dentro de la olla. Cubrimos las calabacitas con el resto de la salsa y añadimos encima el queso manchega rallado.

Dejamos calentar hasta que el queso gratine y estamos listas para servir.

 LaVillitaMX  @LaVillita