



## LASAÑA DE CALABAZA Y QUESO

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 50 minutos

 Cena

### INGREDIENTES

#### Para la lasaña

- 10 calabazas
- 500 gramos de queso manchego La Villita

#### Para la salsa bechamel

- 2 cucharadas de Margarina sin sal La Villita
- 2 cucharadas de harina
- 1/4 de cucharadita de sal
- Una pizca de pimienta negra molida
- 350 ml de leche entera

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, vamos a sustituir la pasta de esta receta para crear un sabor increíble.<o:p></o:p>

Primero, cortamos en láminas las calabazas, no muy delgadas para que al cocinarlas no se ablanden demasiado.<o:p></o:p>

Aparte, vamos a preparar una salsa bechamel, mezclamos en una olla la Margarina sin sal La Villita, la leche y la harina. Salpimentamos y calentamos un poco más. ¡Cuidado! No dejen mucho tiempo en el calor porque se puede quemar, amigas.<o:p></o:p>

En un refractario para horno, engrasamos con Margarina sin sal La Villita, colocamos una capa de calabaza, una de queso manchego La Villita y después ponemos la salsa. Repetimos hasta que nos terminemos los ingredientes. La última capa deberá ser de queso, para un delicioso gratinado.<o:p></o:p>

Metemos al horno por 30 minutos a 180°C.<o:p></o:p>

¡A comer, amigas!<o:p></o:p>