



LASAÑA DE CALABAZITAS

 Porciones: 5  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena

INGREDIENTES

- 150 g de queso gouda La Villita
- 190 g margarina La Villita, sin sal
- 6 calabacitas, cortadas en láminas de ½ cm
- 1 diente de ajo, picado
- 1/2 cebollas, picada
- 2 zanahorias, picadas
- 1 rama de apio, picado
- 1 taza de poro, picado
- 1 pizca de orégano
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Una manera de consentir a mis niños para que coman verduras, lleva el toque mágico de quesos La Villita.

Precalentamos nuestro horno a 180° C.

Calentamos 1 cucharada de margarina en una sartén a fuego medio, cocinamos el ajo y la cebolla por 1 minuto. Incorporamos la zanahoria, el apio, el poro, un poco de jitomate y el orégano. Cocinamos por 5 minutos. Sazonamos y reservamos.

Para crear la lasaña, cortamos en láminas las calabazas y las hacemos rollo, sin dejar justo y con un hueco, para que quepa el relleno anteriormente preparado (apóyate de palillos). En un recipiente hondo para hornear acomodamos los rollitos de calabaza de manera vertical y poco a poco con ayuda de una cuchara, rellenamos todos los rollitos. Al finalizar rellenamos todos los rollitos y alrededores con el queso gouda, previamente rallado. Finalizamos con los otros trocitos que quedaron de jitomate y los colocamos encima del queso.

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