



## LASAÑA DE VEGETALES

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 60 minutos

### INGREDIENTES

#### Para la lasaña

- 250 gramos de queso mozzarella La Villita
- 12 láminas de lasaña precocidas
- 1 calabacita picada en rodajas finas
- 200 gramos de champiñones
- 4 zanahorias peladas
- 200 gramos de espinacas
- 5 cucharaditas de aceite
- 2 cucharaditas de orégano seco
- Sal y pimienta al gusto

#### Bechamel

- 500 ml de leche
- 2 cucharadas de fécula de maíz

- Una pizca de nuez moscada
- 1/2 cucharadita de sal

#### Salsa de tomate

- 400 gramos de tomate triturado de lata
- 1/2 cebolla finamente picada
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de orégano seco
- Sal y pimienta al gusto

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, tengo una receta fácil con la que puedes consentirte sin tantas culpas: una lasaña de vegetales.

Primero, vamos a hacer la salsa de tomate ligera, para ello ponemos todos los ingredientes de la salsa en una olla y hervimos por al menos 5 minutos. Cuando finalice este proceso, la reservamos.

Como segundo paso, haremos la salsa bechamel. Calentamos en una ollita la leche hasta que empiece a hervir. Mientras, diluimos la fécula de maíz en medio vaso de leche fría.

Cuando la leche esté hirviendo, bajamos un poco el fuego y añadimos la mezcla de la fécula, incorporamos el resto de los ingredientes de la bechamel y removemos bien. Es importante mezclar muy bien y, cuando espese, la retiramos de la llama.

Necesitamos que nuestras verduras se cocinen ligeramente antes de armar nuestra lasaña. Las vamos a saltear con un poquito de aceite en una sartén a fuego medio, por al menos 5 minutos. Recordemos agregarles una pizca de sal. Las espinacas son las únicas que no vamos a saltear.

Ahora vamos al proceso final, amigas. En un molde para horno, preferiblemente cuadrado o rectangular, ponemos en la base una capa de bechamel y 3 láminas de lasaña. Encima de éstas, ponemos una capa de salsa de tomate, las láminas de calabacín y betabel. Agregamos un puñado de queso mozzarella La Villita.

Luego repetimos, pero con las láminas de zanahoria y las de champiñón. Nuevamente colocamos un poco de queso.

En la siguiente capa, colocamos las espinacas y agregamos el queso.

Ya casi finalizamos. Para la tercera capa, colocamos las últimas 3 placas de lasaña y echamos toda la salsa de tomate que nos quede. Encima, añadimos toda la bechamel que resta y espolvoreamos con orégano seco. El toque final de sabor se lo dará el queso mozzarella La Villita, por lo que debes agregarle todo el que quede también.

Metemos al horno por media hora a 200 °C y en los últimos cinco minutos lo dejamos gratinar para que tome un lindo color por arriba.

¡Listo para una comida especial!