



LASAÑA DE VERDURAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 caja de laminas de lasaña
- 190 g de Margarina La Villita, (sin sal)
- 1 zanahoria, (finamente rallada)
- 1 calabaza, (finamente rallada)
- 1 berenjena, (picada)
- 1 tz de puré de tomate
- 1 pimiento rojo, (finamente picado)
- 1/2 cebolla blanca, (finamente picada)
- 1/2 tz de elote amarillo
- 1 tz de crema
- 500 g de queso Manchego, (rallado)
- Hojas de albahaca
- Sal y pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, prepara esta original y deliciosa lasaña con margarina La Villita.

En una olla pon hervir 2 litros de agua, dos cucharadas de margarina y media cucharadita de sal. Cocina las laminas por 12 minutos y reserva.

Aparte en una cacerola caliente 3 cdas. de margarina, agrega la cebolla y cocina hasta que se caramelice. Después agrega la zanahoria, el pimiento, los elotes y por último la calabaza y le berenjena. Cocina por cinco minutos más y sazona al gusto con sal y pimienta. Vierte el puré de tomate y rectifica sazón.

Para montar lasaña en un recipiente previamente engrasado con margarina, coloca la primera capa de laminas de lasaña, después agrega las verduras, dos cucharadas de crema y espárcela por todo el relleno, espolvorea el queso rallado y coloca otras laminas de pasta.

Repite este procedimiento hasta llenar el molde y termina con una capa de pasta, crema y luego queso. Hornea por 20 minutos o hasta que el queso se gratine y se dore.

Sirve y disfruta caliente.