



Lasaña de berenjena y calabaza

Categoría: Vegetariano, Verduras, Pasta, Salsas, Vegetales

Le hemos dado un giro a la lasaña, ¡pruébala!



Preparación
50 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 pieza de berenjena
- 1 pieza de calabaza
- 1 lata de Salsa para Pasta La Costeña®
- 6 láminas de pasta para lasaña
- 1 lata de Ensalada de Verduras La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cdas de albahaca
- 12 rebanadas de queso tipo manchego



Preparación

1. Cortar en rebanadas delgadas la berenjena y la calabaza.
2. Colocar en un refractario los siguientes ingredientes uno a uno para ir formando capas; salsa para pasta, pasta para lasaña, salsa para pasta, berenjena, ensalada de verduras, queso, calabaza, salsa y albahaca. Repetir este proceso hasta llenar el refractario y terminar con una capa de queso.
3. Tapar el refractario con papel aluminio y hornear a 180°C. durante 25 minutos.
4. Destapar y hornear durante 10 minutos más hasta que el queso dore.