



Consejo del chef

Servir decorada con unas hojas de albahaca.

Raciones para 4

½ Cebolla

Aceite de oliva

½ Calabacín

150 gr Setas variadas

40 gr Nueces

20 gr Piñones

1 cda Harina

130 ml Nata para cocinar

250 ml Leche

Placas de lasaña precocidas

Relleno anterior

Queso mozzarella rallado

Albahaca para decorar

- 1** Pelar y cortar finamente la cebolla, y rehogarla en una sartén con un poco de aceite hasta que esté transparente.
- 2** Picar también el calabacín y las setas, añadirlas a la sartén y rehogar con la cebolla. Cocinar todo hasta dorar y añadir entonces las nueces picadas y los piñones enteros.
- 3** Agregar la harina, remover todo bien e ir añadiendo la nata y la leche poco a poco conforme los líquidos se vayan integrando en la mezcla, como una bechamel. Una vez todo añadido, dejar cocer 5 minutos para cocinar la harina, sin dejar de remover.
- 4** Remojar las placas de lasaña por unos segundos en agua, secar el exceso de agua y montar la lasaña en una sartén antiadherente que tenga tapa: engrasar previamente e ir intercalando la pasta, el relleno y el queso rallado en varias capas.
- 5** Terminar con una capa de pasta, otra de queso y tapar. Cocinar a fuego medio-bajo durante 5-10 minutos aproximadamente, hasta que el queso se funda.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/lasana-a-la-sarten/>

