



## 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, añadir las 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 