Lasaña a la sartén



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/