



## 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 lazaña 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 lazaña por unos segundos en agua, secar el exceso de agua y montar la lazaña 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/>

