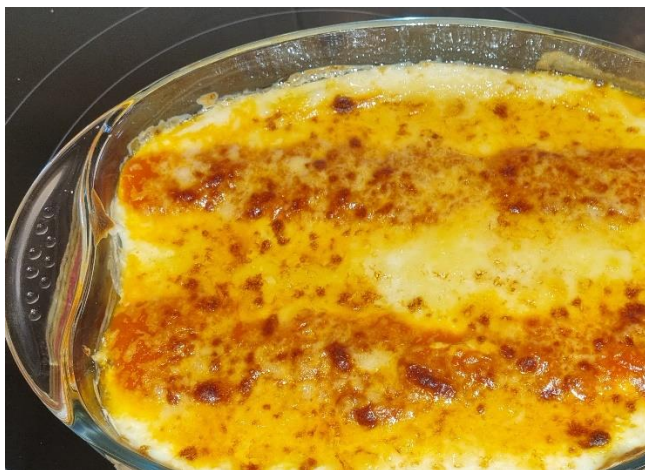


Lasaña de verduras

Ingredientes

6-9 láminas de lasaña
2 cebolletas
1 calabacín
10 champiñones
3-4 zanahorias
3 pimiento rojo/verde
5 tomates deshidratados en aceite
700 ml de leche
50 g de harina
125 g de queso curado de oveja
200 ml de salsa de tomate
aceite de oliva virgen extra
sal
1 cucharadita de tomillo seco
1 pizca de nuez moscada



Instrucciones

1. Calentar 6 cucharadas de aceite en una cazuela grande. Pica las cebolletas, las zanahorias, y los pimientos córtalas. Sazonar y rehoga las verduras durante 6-8 minutos.
2. Cortar en medias lunas finas el calabacín y los champiñones. Cocinar todo junto durante 10-12 minutos más.
3. Picar los tomates deshidratados en aceite y añádelos. Agregar también el tomillo y cocinar todo junto durante 6-8 minutos más.
4. Cocer las láminas de lasaña. Cuando estén cocidas, escurrirlas y extenderlas sobre un trapo limpio para que se sequen bien.
5. Para hacer la bechamel: calentar 3 cucharadas de aceite en una cazuela, añadir la harina y rehógala un poco. Verter la leche poco a poco, sin dejar de remover, y cocina la salsa durante 6-8 minutos (no hace falta que quede muy espesa). Sazona, y añadir un poco de nuez moscada.
6. Montar en la base de una fuente refractaria: láminas de lasaña, un poco bechamel, la mitad de las verduras, láminas de lasaña, un poco de bechamel, el resto de las verduras y láminas de lasaña. Cubrir todo con la bechamel y vierte la salsa de tomate formando unas líneas.
7. Rallar el queso y cubrir toda la superficie de la lasaña.
8. Gratinar la lasaña en el horno hasta que se dore el queso.