Lasaña de calabacin

Ingredientes:

Para 4 personas
* 2 calabacines grandes
* 6-8 zanahorias medianas
* 6 lonchas pechuga de pavo
* queso ricotta o uno que sea poco graso
* aceite
* 1 huevo
* leche evaporada (un brick de unos 300 gr)
* queso para gratinar

Preparación:

* Lavar los calabacines, pelar las zanahorias y cortarlas en tiras finitas. Yo las pelo con el pelapatatas y tambien utilizo el pelapatatas para hacer las tiras finas.

* Hacer unas rayas en la piel de los calabacines con el pelapatatas, así quedan con un poco de cuerpo pero no con toda la piel.

* Hacer rodajas finitas el calabacin, poniendole torcido para que sean más grandes. Yo uso una mandolina manual y así tienen el grosor adecuado.

* Untar con un poquito de aceite una fuente de horno, separar las rodajas de calabacin en dos partes y poner una de ellas sobre el aceite colocando las rodajas para formar una cama.

Lasaña de calabacin

* Poner las tiras de zanahora sobre el calabacin, poner las lonchas de pavo sobre la zanahoria, poner el queso ricotta sobre las lonchas de pavo.

* Poner la segunda parte del calabacin sobre el queso ricotta colocando las rodajas para que cubran toda la superficie.

* Batir el huevo y mezclarlo con la leche evaporada, volcar la mezcla sobre el conjunto poco a poco para repartirla por toda la fuente.

* Rallar el queso para gratinar y espolvorearlo por toda la fuente.

* Meter en el horno a unos 180ºC. No hace falta que esté precalentado, para que las verduras se hagan poco a poco.

* Comprobar la coccion y el gratinado. En unos 15 minutos estara cocinado y con 5 minutos más estará gratinado (depende del horno).

* Buen provecho!!