

Lasaña de calabacín



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 también 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 calabacín, poniéndole 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 calabacín en dos partes y poner una de ellas sobre el aceite colocando las rodajas para formar una cama.

Lasaña de calabacín

- * Poner las tiras de zanahora sobre el calabacín, poner las lonchas de pavo sobre la zanahoria, poner el queso ricotta sobre las lonchas de pavo.
- * Poner la segunda parte del calabacín 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 180°C. No hace falta que esté precalentado, para que las verduras se hagan poco a poco.
- * Comprobar la cocción y el gratinado. En unos 15 minutos estará cocinado y con 5 minutos más estará gratinado (depende del horno).
- * Buen provecho!!