

LASAÑA DE VERDURAS GRATINADA

ALMUERZO

INGREDIENTES

4 PERSONAS

- 12 láminas de pasta para lasaña
- 1 berenjena, 1 calabacín, 1 zanahoria, 1 cebolla, 1 pimiento rojo, 1 pimiento amarillo
- **100gr queso rallado Gouda Castillo de Holanda**
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal
- Salsa de tomate
- 35 gramos de harina
- 35 gramos de mantequilla
- ½ litro de leche
- nuez moscada



PREPARACIÓN

- 1.- Disponer las láminas de lasaña en agua caliente durante 20 minutos con cuidado que no se peguen.
- 2.- Cortar toda la verdura en trocitos pequeños y sofreír en aceite de oliva. Salpimentar.
- 3.- En una bandeja de horno poner la primera capa de láminas de lasaña y añadir con la verdura y un poco de bechamel. Repetir hasta cerrar con una capa de pasta. Bañar todo con la salsa bechamel, un poco de salsa de tomate y cubrir con el **queso rallado Gouda Castillo de Holanda**. Meter en el horno y gratinar.

ELABORACIÓN DE LA BECHAMEL

Calentar la mantequilla en un caldero. Añadir la harina y trabajarla durante 4 minutos. Incorporar poco a poco la leche caliente sin dejar de remover. Añadir la sal y la nuez moscada.

Unir todo sin que queden grumos. Pasar por un tamiz.

