



## LASAÑA VEGETARIANA 8 Porciones

### Ingredientes relleno:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 berenjenas peladas y en cuadritos
- 1 calabacita, cortada en cubitos
- 1 manojo de espinacas, lavadas y picadas
- 1 manojo de flor de calabaza, lavadas
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo

### Ingredientes salsa:

- 3 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 2 ½ tazas de leche (375 ml)
- 200 g de queso de cabra
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 250 g de láminas de lasaña
- 250 g de queso tipo manchego, rallado

### Procedimiento:

1. Horno precalentado a 200 °C
2. Para el relleno; calienta el aceite y sofríe la cebolla, añade la berenjena junto con las calabacitas, deja cocinar por 10 minutos o hasta que la verdura esté cocida. Agrega la espinaca y la flor y cocina por 5 minutos más, sazona con el consomé. Reserva.
3. Para la salsa; calienta la mantequilla y sofríe la cebolla con el ajo, añade la harina y cocina hasta que dore ligeramente.
4. Licua con la leche, el queso de cabra y el consomé, cocina por 5 minutos o hasta que espese ligeramente.
5. En un refractario engrasado ligeramente con mantequilla, coloca una capa de láminas de lasaña, sobre esta un poco del relleno, un poco de la salsa y coloca otra capa de lámina de pasta y así sucesivamente hasta terminar con los ingredientes. Por último coloca el queso manchego, cubre con papel aluminio y hornea durante 30 minutos.
6. Destápalo, deja otros 10 minutos para que dore ligeramente y ofrece.



---

Tiempo de Preparación: 35 min.  
Grado de Dificultad: \*\*\*

**Muy Fácil:** \*  
**Fácil:** \*\*  
**Medio:** \*\*\*  
**Difícil:** \*\*\*\*  
**Muy Difícil:** \*\*\*\*\*