Lasagna con parmesano y calabaza

Dificultad: ▫▫▫▫▫

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **4**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/lasagna-con-parmesano-y-calabaza

Preparación

Precalentar el horno a 180°C. Preparar la pasta de la lasagna según las indicaciones del paquete. Pelar los puerros, lavarlos y picarlos en pequeñas láminas. Pelar la calabaza, quitarle las semillas y cortarla en trocitos pequeños. En una cacerola, rehogar la calabaza con los puerros y un poco de aceite de oliva. Cuando esté rehogado, añadir agua hasta cubrir todo y tapar la cacerola dejando hervir hasta que todos los ingredientes estén tiernos y se puedan pinchar fácilmente con un tenedor. Mientras tanto, preparar una salsa bechamel. Fundir la manteca con el harina en una cacerola. Añadir poco a poco la leche templada y remover hasta que la salsa tenga consistencia. Retirar del fuego cuando empiece a espesar y añadir un poco de pimienta blanca, sal y nuez moscada. Poner en el vaso de una batidora la calabaza y los puerros, sazonar con sal y nuez moscada y triturar todo. Luego agregar el queso parmesano rallado. Para armar el plato, colocar una capa de lasagna en una fuente de horno. Por encima colocar el preparado de calabaza y salsa bechamel. Repetir con

Ingredientes

- 1 paquete/s Lasagna
- 1 Calabaza
- 2 Puerros
- 100 gramo/s Queso Parmesano
- 50 gramo/s Manteca
- 1 cucharada/s Harina de trigo
- 1 poco Aceite de oliva
- 1/2 litro/s Leche
- 3 cucharada/s Piñones
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Nuez Moscada

Categorías

Un día normal, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Plato Principal

lasagna, calabaza y bechamel hasta terminar con queso parmesano por encima para gratinar. Hornea durante unos 20 minutos y luego gratina durante unos 5 minutos más para que quede una capa dorada por encima.
Fuente: http://www.recetin.com/