

Será por recetas



Lasaña vegetal con setas y requesón

Recetas de verduras

 2 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 16/03/2012

Ingredientes

- 250 g de lasaña fresca
- 70 g de parmesano
- 2 dientes de ajo
- 500 g de champiñones
- 1/4 de litro de leche
- Perejil
- 200 g de requesón
- Sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Elaboración

Lo primero lavar los champiñones y cortarlos a laminas. En una sartén dorar los ajos y añadir los champiñones. Dejas cocer durante 10 minutos.

Meter en una sopera el requesón, el parmesano, la leche, el perejil triturado y mezclar hasta obtener una crema. Añadir los champiñones, salar y mezclar bien.

Recubrir el fondo de una cazuela con salsa, añadir los champiñones, salar y mezclar bien. Recubrir el fondo de una cazuela con la salsa, añadir una capa de pasta y cubrir de sala. Repetir la operación hasta acabar los ingredientes. Espolvorear de parmesano y hornear 15 minutos a 180-200 °C.



Autor receta de Lasaña vegetal con setas y requesón

Vicente Martí

 54 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 29/02/2012