Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Lasaña de calabacín

20min · 4 raciones · 261 kcal

Ingredientes

- 1 calabacín grande en finas rodajas
- Queso en lonchas
- Jamón cocido
- Queso rallado para gratinar

POR RACIÓN

Proteínas	22 g
Grasas	18 g
Hidratos	2,9 g
Fibra	0,5 g

Elaboración

1. En un recipiente apto para horno ponemos una capa de calabacín, otra de queso, jamón cocido, y empezamos de nuevo con la capa de calabacín, queso y jamón cocido.
2. Seguimos colocando capas hasta llegar casi al filo del recipiente, terminamos con un poco de queso rallado y llevamos al horno unos 20 min. a 180 grados.
3. Retiramos del horno.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya