Cristina Sánchez | Nutrición y Psicología



PLATOS PRINCIPALES

Lasaña fría

4 raciones

Ingredientes

- Calabacín
- Tomate
- Tomate frito
- Láminas de lasaña
- Fiambre de pollo o pavo de calidad
- Queso cottage
- Queso crema
- Queso burrata
- Orégano

Elaboración

1. Cortar el calabacín en rodajas y cocinarlo en la freidora de aire durante unos minutos
2. Cortar también las rodajas de tomate
3. Sobre una fuente, poner el tomate frito, las láminas de lasaña, el calabacín, el tomate, el fiambre de pollo o pavo y el queso cottage mezclado con un poquito de queso crema
4. Repetir el procedimiento anterior con la pasta, el calabacín, el tomate, el fiambre y la mezcla de queso
5. Poner otra capa de pasta y refrigerar hasta el momento de servir
6. En ese momento, añadir el tomate frito y el queso burrata, decorar con orégano y listo

RECOMENDACIONES

Podrías variar el relleno y hacerlo más a tu gusto.

Hecho con CookNest