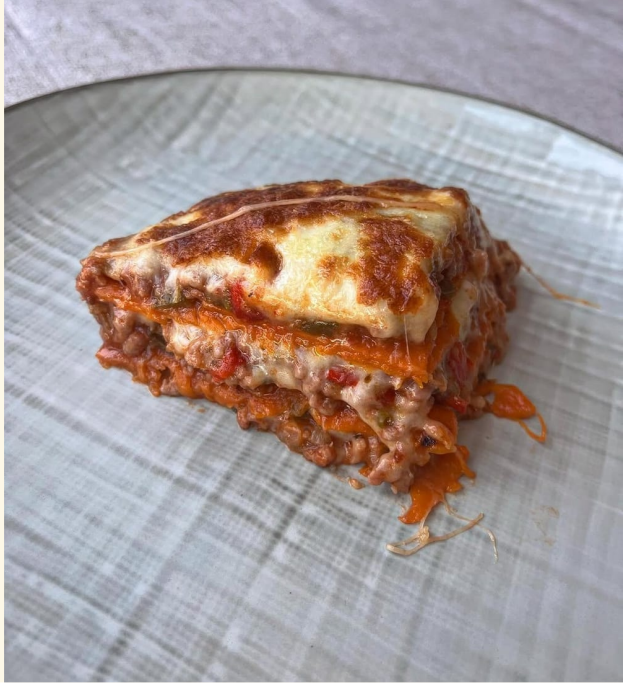
Gotxei



PLATOS PRINCIPALES

Lasaña de calabaza y carne

1h30 · 8 raciones · 416 kcal

Ingredientes

BOLOÑESA

- **1 kg** carne picada
- **1** cebolla
- **2** puerros
- **1** pimiento rojo grande
- **1** pimiento verde grande
- **1** calabacín
- Tomate triturado natural ml aprox.
- Pimienta negra
- Orégano
- Sal

LÁMINAS

- Calabaza entera

MONTAJE

- Queso rayado: mozzarella y @eatlean_es
- **1** bola de mozzarella

Elaboración

BOLOÑESA

1. Pochar el resto de verduras
2. Añadir la carne y dejar que se marque
3. Añadir las especias y la salsa de tomate y dejar al chup-chup 1-2 horas

LÁMINAS

4. Pelar la calabaza y partirla en medallones finos, de unos 2 mm
5. Pasar los medallones por la plancha vuelta y vuelta o asarlos al horno a 180 grados 20-30 minutos y reservar

MONTAJE

6. Formar una base de una capa de calabaza, sobre ella la boloñesa y sobre esta queso rayado
7. Repetir las capas hasta llegar al borde del molde, terminando con queso rayado y la bola de mozzarella partida en láminas
8. Hornear a 180 grados durante 15-20 minutos con calor arriba y abajo
9. Hornear 5-10 minutos más con el ventilador y calor arriba para gratinar el queso de la superficie

POR RACIÓN · **32 g** Proteínas · **25 g** Grasas · **15 g** Hidratos · **2,7 g** Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei
cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei