MURIALIDADES



PLATOS PRINCIPALES

Lasaña sin gluten de calabacín

20min 2 raciones

Ingredientes

- Calabacín
- Tomate
- Queso en porciones
- Jamón york o de pavo
- Queso rallado

Elaboración

1. Cortar el calabacín en rodajas finas
2. En un recipiente que puedas meter en la Cecotec, poner una base de calabacín
3. Untar con tomate, poner queso y jamón
4. Continuar poniendo capas de calabacín, tomate, queso y jamón hasta que se acabe el molde o los ingredientes
5. Cubrir la última capa con un poco de tomate y queso rallado
6. Meter en la Cecotec 20 minutos a 150 grados

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MURIALIDADES
cooknest.app/@murialidades · Instagram @murialidades