Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Lasaña de calabacín

30min 1 ración

Ingredientes

- 1 calabacín
- 100 gr de espinacas
- 1 ajo
- 100 ml de leche evaporada
- Nuez moscada
- Sal
- Pimienta molida
- Queso rallado
- 4-5 lonchas de pavo
- 4 lonchas de queso light
- Especias al gusto, sabor pizza
- Un poco de aceite de oliva virgen extra

Elaboración

1. En una sartén con aceite, poner un ajo y una hoja de espinaca fresca junto con un poco de leche evaporada
2. Añadir también un poco de nuez moscada, sal y pimienta molida
3. Tapar y dejar que se haga a fuego medio durante unos 10 minutos
4. Trocear un calabacín en láminas de este tamaño
5. Añadir un poco de aceite en una bandeja para horno y poner unas láminas de calabacín
6. Añadir una capa de espinacas
7. Otra capa de calabacín, y luego lonchas de pavo y lonchas de queso
8. Otra capa de calabacín y especias al gusto
9. Por último, un poco de la leche evaporada que sobró y queso rallado
10. Hornear 20 minutos a 180 grados

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta