

# LASAÑA DE VERDURAS ASADAS



## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

### Para la lasaña

12 placas de lasaña  
1 calabacín  
2 zanahorias  
1 berenjena  
2 tomates  
200 g de champiñones  
100 g de queso rallado  
2 cucharadas soperas de  
aceite de oliva virgen  
Sal  
Pimienta negra

### Para la bechamel de espinaca

½ l de leche  
50 g de mantequilla  
50 g de harina  
1 manojo de espinacas frescas  
Nuez moscada  
Sal  
Pimienta negra

## ELABORACIÓN

### Para la lasaña

En una placa de horno, colocar las verduras cortadas en finas rodajas con un chorro de aceite, sal y pimienta. Asar en el horno a 180° 20 minutos.

Cocer las placas de lasaña siguiendo las indicaciones del fabricante.

Montar capas de pasta y de verduras asadas. Reservar.

### Para la bechamel de espinaca

Formar una roux con la mantequilla y la harina, sin que adquiera color.

Agregar la leche sin dejar de remover para evitar que salgan grumos y llevar a hervor.

Una vez comience a brillar, añadir las espinacas, triturar y corregir de punto de sazón.

### Acabado

Napar la lasaña con la bechamel, espolvorear queso rallado y gratinar.

Servir.

# SUPER AMARA