



MINI LASAÑA DE VERDURAS ASADAS

INGREDIENTS

- ½ berenjena, en lonchas finas
- 2 cucharadas aceite de oliva
- ½ calabacín, en lonchas finas
- 1 batata, mondado y en lonchas finas.
- Un puñado de hojas de albahaca

Para la salsa:

- 10 gramos de mantequilla
- 10 gramos de harina
- 50 ml agua
- 20 ml de nata batida
- moscado
- 20 gramos de queso parmesano, en forma de voluta

ENTREMESES

2 PERSONAS

TIEMPO: 40 MINUTOS

EXPLICACIÓN

Monda y hierve la batata.

Corta la berenjena, el calabacín y la batata en lonchas finas.

Derrite la mantequilla para la salsa en un fuego lento y añade la harina y mezcla.

Deja hervir para 1 minuto y mezcla. Añade poquito a poco agua y hierve y mezcla.

Hierve suave hasta la salsa ha cuajado. Revuelve la nata y deja hervir todavía para 1 minuto. Condimente la salsa con moscado y pimienta.

Caliente un poco del aceite en una cacerola de la parrilla y asa las lonchas del calabacín y batata y alternar las y hecho.

Asa las lonchas de berenjena y alternar y hecho. Añade de vez en cuando un poco aceite para conservar la cacerola buen grasa.

Sirve en cada plato una cucharada de salsa y hace pilas bonitas de las verduras con un poco de la salsa entre ellas. Guarnece con las hojas de albahaca y corta el queso parmesano en lamíñas.

MIRA MÁS A:

LA
COMIDA
Deliciosa

