

LASAÑA



DE VERDURAS

LASAÑA DE VERDURAS

Ingredientes:

- 1 BERENJENA
- 1 CALABACÍN
- 1 CEBOLLA
- 1 ZANAHORIA
- 1 RAMA DE APIO
- 1 LATA DE TOMATE TRITURADO (700 GRAMOS)
- ACEITE, SAL, PIMIENTA, ORÉGANO, ALBAHACA, AZÚCAR.

UTILIZA LA OLLA CON LA BASE MÁS GRANDE QUE TENGAS PARA COCINAR BIEN LAS VERDURAS

¡Importante!

PARA EL PASO A PASO DE CÓMO MONTAR LA LASAÑA, GUÍATE POR LA SIGUIENTE RECETA:

LASAÑA DE CARNE

Procedimiento:

CORTAMOS TODAS LAS VERDURAS EN CUADRADOS DE TAMAÑO MEDIANO/PEQUEÑO.

CON LA OLLA, CON SUFICIENTE ACEITE EN SU INTERIOR Y YA BIEN CALIENTE, INTRODUCIMOS LAS VERDURAS Y LES AÑADIMOS UNA BUENA CANTIDAD DE SAL.

VAMOS REMOVIENDO CONTINUAMENTE HASTA QUE CAMBIEN DE COLOR.

CON LAS VERDURAS YA BIEN COCINADAS, AÑADIMOS EL TOMATE TRITURADO JUNTO CON LAS ESPECIAS AL GUSTO. AÑADIMOS TAMBIÉN UN VASO DE AGUA PEQUEÑO PARA AYUDAR A LA COCCIÓN.

PROBAMOS ANTES EL TOMATE PARA VER LA ACIDEZ Y CORREGIRLA CON EL AZÚCAR.

UNA VEZ EMPIEZA A HERVIR LA SALSA, PONEMOS FUEGO BAJO Y DEJAMOS COCINAR 30/40 MIN.