

LASAÑA DE ESPINACAS Y CHAMPIÑONES

Ingredientes para 4 personas:

- Placas de lasaña
- 2 Manojos de espinacas 300 gr
- 300 gr. de champiñones portobello
- 2 ajos tiernos
- 1 manojo de cebolletas escalona
- 1 pimienta verde
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta
- Sal
- 1 vaso de vino blanco (opcional)
- comino molido
- Salsa bechamel
- Queso para fundir
- Tomate frito Valle y Vega.



Preparación:

- 1º. Comenzamos cocinando las placas de lasaña en una olla con agua y un poco de sal. Cocemos también las espinacas unos minutos y las escurrimos.
- 2º. Mientras se termina de hacer la pasta, pelamos y picamos los ajos tiernos y en una sartén con un poco de aceite de oliva los sofreímos. Añadimos las espinacas. Salpimentamos al gusto y le agregamos un poco de comino. Reservamos.
- 3º. En otra sartén sofreímos la mitad de la cebolleta y, cuando esté pocha, agregamos los champiñones. Dejamos que se hagan y añadimos un vaso de vino blanco (opcional) o agua. Mantenemos hasta que se evapore. Salpimentamos al gusto. Reservamos.
- 4º. Hacemos otro sofrito con la cebolleta y el pimiento picados. A este sofrito le añadimos el tomate frito. Salpimentamos al gusto.
- 5º. En una bandeja de horno colocamos las placas de lasaña. Cubrimos con una capa de champiñones, otra capa de placas. Encima colocamos las espinacas y volvemos a colocar placas.
- 6º. Por último, añadimos el sofrito de pimiento y cubrimos con otra placa. Vertemos con salsa bechamel y queso para fundir y horneamos a 200 grados unos 20 minutos.

¡Fácil y de temporada!