

LASAÑA DE ACELGA Y QUESO FRESCO

Ingredientes para 4 personas

- 1 manojo de Acelga verde
- 2 unidades de tomate pera
- 2 unidades de zanahoria
- ½ cebolla
- 4 ramas de apio
- 8 piezas de champiñón
- 150 gramos de queso fresco
- 1 trozo de Mantequilla



Preparación:

- 1°. Limpiamos la acelga, les quitamos el tallo y las dejamos en el agua durante 3 minutos y pasado este tiempo las retiramos del agua, las escurrimos y reservamos.
- 2°. Por otro lado, picamos todas las verduras finamente ya que con estas prepararemos el relleno de la lasaña de acelgas y queso.
- 3°. Colocamos en un sartén con aceite previamente calentado, la cebolla picada y el apio en rodajas, añadimos una pizca de sal y pimienta y movemos, dejamos que se sofrían hasta que queden transparentes.
- 4°. Una vez listos la cebolla y el apio agregamos toda la verdura restante y dejamos que se cuezan a fuego medio hasta que todas las verduras estén suaves. Una vez suaves retiramos del fuego y reservamos.
- 5°. Mientras tanto, por otro lado colocamos una cacerola amplia con agua a fuego alto y en el momento en que hierva el agua le agregamos las hojas de acelga, durante 3 minutos, esto es para que se suavicen, pasado este tiempo las retiramos del agua y las ponemos a escurrir, los reservamos.
- 6°. Empezamos a montar la lasaña. En la fuente del horno, untamos la mantequilla y vamos colocando una o dos hojas de acelga, y a continuación el guiso de verduras y finalmente el queso en rebanadas. Y así sucesivamente, hasta que terminemos con las verduras. Terminando con hoja de acelga.
- 7°. Para terminar la metemos al horno por aproximadamente 10 minutos a 180 °C.

¡Fácil, sana, rápida y de temporada!