PLATO DE FONDO

LASAÑA DE VERDURAS CON LÁMINAS DE PALMITO

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- 2 berenjenas, en rodajas
- 2 zapallitos italianos, en rodajas
- 2 bandejas de champiñones
- 250 g de tomates cherry
- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- Sal de mar y pimienta, a gusto
- Salsa blanca o bechamel, cantidad necesaria
- 1 taza de salsa de tomates
- 1 o 2 tarros de láminas de palmito
- Queso, ricota o queso crema, opcional

Preparación

- Corta las berenjenas en rodajas, ponlas en una bandeja y aliña con aceite de oliva, sal de mar y pimienta. Hornea a 250 °C hasta que se doren.

- Repite el procedimiento por separado con los zapallitos italianos, los champiñones y los tomates cherry, ya que cada verdura tiene un tiempo de cocción distinto.

- Cuando todas las verduras estén listas, reúne la salsa blanca o bechamel, la salsa de tomates y las láminas de palmito.



- En una fuente, comienza con una capa de salsa blanca. Continúa alternando capas de verduras, láminas de palmito, salsa de tomate y bechamel.

- Puedes agregar queso mozzarella, mantecoso, chanco, parmesano, ricota o queso crema si lo deseas.

- La receta original indica que los tomates asados se pusieron al final para que quedaran visibles.

