Receta de Lasaña de Verduras y Gambas

05 Sep 2014

Buenos días a tod@s, para este primer viernes de Septiembre os dejo la receta de esta rica lasaña que mezcla el sabor de las verduras con el sabor tan rico que le dan las gambas, espero que os guste.

Ingredientes

- Láminas de lasaña precocida (seis o mas según comensales)
- Calabacín (uno)
- Berenjena (una)
- Pimiento rojo y verde (uno de cada)
- Cebolla (una)
- Gambas peladas (200grs)
- Harina (una cucharada)
- Mantequilla (30grs)
- Queso gorgonzola (opcional)
- Nuez moscada
- Queso rallado

Modo de Preparación

1. Poner las placas de lasaña en agua caliente unos veinte minutos
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, poner a pochar todas las verduras bien troceadas y cuando estén pochadas, añadir las gambas y dejar unos minutos más, apartar y reservarlas
3. Hacer una bechamel derritiendo la mantequilla, añadir la harina y poco a poco añadir leche hasta que quede suave y no muy espesa, echar el queso gorgonzola, un poco de nuez moscada y sal al gusto
4. Poner un poco de bechamel en una fuente para horno, poner una capa de lasaña y cubrir con las verduras pochadas para el relleno, después poner otra capa de lasaña y otra del relleno y así sucesivamente hasta terminar
5. Cubrir todo con la bechamel restante y espolvorear queso rallado
6. Meter al horno previamente caliente unos diez minutos y después poner el grill y gratinar otros cinco minutos más hasta que quede dorada
7. Servir caliente y....buen provecho!!!