



LASAÑA DE VEGETALES

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 4 unidades de berenjena
- 100 g de calabaza
- 2 unidades de tomate
- 300 g de tomate cherry
- 250 g de queso mozzarella
- 200 g de queso de untar
- 2 unidades de huevos
- 20 g de aceite de oliva
- 5 hojas de albahaca
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Cocina todas las verduras a rodajas al horno en una placa pincelada con aceite de oliva. Cuando estén listas, acomódalas en una placa. Aparte prepara una mezcla con la mozzarella, el queso, los huevos y las hojas de albahaca picadas. Salpimienta.
- A continuación, intercala una capa de verduras y otra de la mezcla, así hasta que quede en la superficie la mezcla.
- Gratina al horno durante 10 minutos. Sirve caliente.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
11.7 g

Grasas
35 g

Kcal
480

Proteínas
26.8 g