



LASAÑA DE CALABAZA Y SETAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 400 g de calabaza
- 400 g de setas frescas
- 1 diente de ajo
- 120 g de cebolla
- 2 ramas de tomillo
- 300 g de láminas de lasaña secas
- 40 g de queso parmesano rallado
- 40 g de aceite de oliva virgen
- 100 ml de vino blanco
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Pica las setas y la pulpa de calabaza en dados pequeños. Saltea el ajo y la cebolla picados finos con 1 cucharada sopera de aceite hasta que la cebolla quede transparente. Añade las hierbas picadas, la calabaza, el vino, medio vaso de agua, sal y pimienta. Deja cocer a fuego lento y tapado durante 15 minutos.
- Añade las setas picadas y acaba la cocción otros 5 minutos. Cuece las láminas de lasaña en abundante agua hirviendo, según el tiempo indicado por el fabricante. Escurre con un colador y deja escurrir sobre un paño de cocina.
- Unta con aceite una bandeja de



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 60 g	Grasas 14 g
Kcal 453	Proteínas 15.3 g

horno y cubre con unas hojas de pasta cocida. Cubre con un poco de salsa de setas y una parte del parmesano rallado. Sigue poniendo capas de pasta y salsa, acabando con parmesano rallado .Hornea a 180° unos 25-30 minutos o hasta que la superficie quede bien dorada.