

LASAÑA DE ATÚN Y CALABACÍN



Preparación

Cocer las placas para lasaña siguiendo las instrucciones del fabricante, también podéis comprar placas precocidas que se cuecen directamente en el horno con la lasaña de atún y calabacín. En una sartén con un poco de aceite sofreír la cebolla cortada en brunoise y añadir un poquito de sal para que se cueza antes. Cortar el calabacín en dados y añadir a la sartén remover y añadir el tomate. Apagar el fuego y añadir el atún y reservar. Si os apetece que quede como una masa triturar, en casa nos gusta más notar los trozos. La bechamel la hago siguiendo las instrucciones de cookido de thermomix. En la bandeja de horno donde vayamos a preparar la lasaña poner una capa de bechamel en el fondo. A continuación montar la lasaña en este orden: placa, relleno, placa, relleno placa, bechamel, queso y un pelín de mantequilla. Encender el horno a 180 grados arriba y abajo. Introducir la lasaña y cocer 15 minutos aproximadamente hasta que el queso esté gratinado

INGREDIENTES

1/2 CEBOLLA
1/2 CALABACÍN
ATÚN
TOMATE FRITO
PLACAS DE LASAÑA
BECHAMEL
QUESO
MANTEQUILLA