

## LASAÑA DE CALABAZA



### Preparación

Siguiendo las instrucciones de la marca de lasaña, he tenido en remojo las placas mientras preparaba el relleno. Cortar en brunoise la calabaza el puerro y la cebolla. En una sartén con un poco de mantequilla y otro poco de aceite cocinar la calabaza, el puerro y la cebolla hasta que estén cocinados. Salpimentar y añadir un poco de nuez moscada. Preparar la bechamel. En un molde poner papel de horno y una capa de bechamel. Empezar a montar la lasaña de calabaza primero una capa, después relleno, un poco de bechamel y mozzarella y vuelta a empezar. Mis dos lasañas para cuatro personas tienen en total 4 placas cada una. En la última añadir el resto de bechamel por encima y el resto de mozzarella. En el horno precalentado a 180° calentar la lasaña de calabaza y subir la temperatura en los últimos 5 minutos para que se gratine. Servir con unas hojas de espinaca frescas o rúcula al gusto.

### INGREDIENTES

400 GR DE CALABAZA  
1 PUERRO  
1/2 CEBOLLA  
PLACAS DE LASAÑA  
BECHAMEL  
MANTEQUILLA  
SAL  
PIMIENTA  
NUEZ MOSCADA  
ESPINACAS / RÚCULA