

Lasaña de carne y pisto



Carnes, pescados y derivados

Elaboración: **Fácil**

Personas: **4**

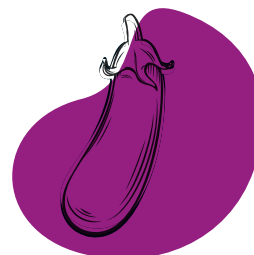
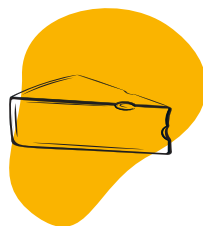
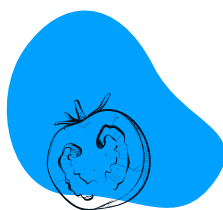
Tiempo: **40'**

Ingredientes:

Calabacines	2 unidades	Queso parmesano rallado	40 g
Berenjena	1 unidad	Sal	
Pisto en conserva	1 bote de unos 400 g	Pimienta	
Carne picada de ternera	150 g	Orégano	

Elaboración:

1. Con la ayuda de un pelador, hacer láminas finas (a lo largo) del calabacín y la berenjena. Reservar.
2. Calentar una sartén a fuego medio. Abrir el bote de pisto y calentarlo en la sartén hasta que hierva.
3. Añadir la carne picada a la sartén. Salpimentar y cocinar mezclando bien.
4. Precalentar el horno a 180 °C.
5. En una bandeja para horno, poner una capa de relleno en la base, seguido de una capa de láminas de calabacín o berenjena. Seguir intercalando de este modo hasta terminar con una capa de láminas.
6. Espolvorear el queso parmesano por encima y hornear durante 20 minutos.
7. Retirar del horno y servir.



© Recetas elaboradas por el equipo de Fundació Alícia.