

Lasaña mediterránea

Jugosa lasaña rellena de queso Vincent, sabroso jamón curado y verduras mediterráneas asadas. Estupendo plato para alimentar a un regimiento.



Para 4 personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Ingredientes

1 berenjena
1 calabacín
2 pimientos rojos
4 cucharadas de aceite de oliva
150g de jamón cocido
1 manojo de albahaca
300ml de salsa de tomate (casera o preparada)
8 hojas de lasaña precocida
100g de queso Vincent

Preparación

1. Limpie y corte la berenjena, el calabacín y el pimiento rojo en trozos en pequeños cubos.
2. Precaliente el horno a 220 °C.
3. Mezcle todas las verduras en una bandeja de horno con el aceite de oliva y adécelo con pimienta y sal al gusto. Ase las verduras durante unos 10 minutos en el horno caliente.
4. Hierva una buena cantidad de agua con sal.
5. Corte el jamón cocido en pequeños cubos. Corte 1/2 manojo de albahaca en trozos grandes.
6. Mezcle los dados de verdura asados con la salsa de tomate y póngalo a fuego medio hasta que hierva. Añada los dados de jamón cocido y la albahaca cortada. Sazone al gusto con pimienta y sal.
7. En el agua hirviendo, cueza durante 2 minutos las hojas de lasaña y escúrralas.
8. Reparta las 4 hojas de lasaña en 4 platos resistentes al horno. Reparta las porciones de vegetales asados y salsa de tomate sobre las hojas de lasaña y cubralo con el resto de hojas de lasaña.
9. Ralle el queso Vincent sobre la lasaña y deje que se funda en el horno.
10. Espolvoree las hojas de albahaca que queden y, si lo desea, ralle más queso Vincent sobre la lasaña. Sirva caliente.