

Lasagna de berenjenas Capresse Apto celíacos

Ingredientes:

Tomates secos

80 gr.

Berenjenas

1 o 2 unidades

Sal

a gusto

Pimienta

a gusto

Muzarella

200 gr.

Albahaca fresca

1 planta

Salsa blanca (opcional)

½ taza

Queso rallado (opcional)

3 cucharadas

Vino blanco

½ vaso

Phoca PDF

Procedimiento:

Hidratar el tomate seco en el vaso de vino por 2 horas.
Pelar las berenjenas y cortar a lo largo en láminas de ½ centímetro de espesor.
Colocarlas en ambas cavidades del MultiCocción intercalándolas.
Tapar y cocinar 3 minutos a potencia máxima.
Al finalizar la cocción sacar las berenjenas y comenzar a armar las lasañas forrando la base con una capa de berenjenas y salpimentar.
Encima agregar la muzarella feteada,los tomates hidratados y la albahaca.
Repetir otra capa de berenjenas, luego otra vez la muzarella los tomates y la albahaca y repetir este procedimiento hasta poner la cantidad de capas deseadas.
Una vez terminada de armar, tapar y cocinar 3 minutos a potencia máxima.
Sugerencia: Por encima agregar salsa blanca, queso rayado y gratinar 1 ½ minuto a potencia máxima.
Utilizar ingredientes sin TACC permitidos





Phoca PDF