



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

Procedimiento:

Hidratar el tomate seco en el vaso de vino por 2 horas.

Pelar las berenjenas y cortar a lo largo en láminas de $\frac{1}{2}$ 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 $1 \frac{1}{2}$ minutos a potencia máxima.

Utilizar ingredientes sin TACC permitidos

