



LASAÑA VEGETARIANA

Ingredientes

Para 8 lonchas

8 láminas de lasaña

Bechamel casera (1L de leche y 100gr de fécula de patata)

25gr de caldo vegetal

1 cebolla

800gr de coliflor

100gr de setas

Pasos

- 1.** Pela y cocina las setas y la col en el agua.
- 2.** Vierte la leche en la sartén junto al caldo y llévalo a hervir. A continuación vierte la fécula de patata en tres tandas asegurándote de mezclarlo bien cada vez.
- 3.** Pela y corta la cebolla. Échala en la sartén con un poco de aceite de oliva, sazonar al gusto y añadir las verduras.
- 4.** Echa aceite en la bandeja del horno y pon las láminas de lasaña en el fondo, una capa de verduras y una cubierta de bechamel. Repetir hasta acabar los ingredientes.
- 5.** Cubrir la parte superior con bechamel y luego echar o fermento de levadura o queso rallado y cocinar durante 30 minutos a 180°C.