



Lasaña de verduras y queso

Receta de V-ZUG AG



Preparación	40 Min.
Tiempo de cocción	1 H 10 Min.
Porciones	4
Aparato	CombiSteamer V4000 45 a partir de 2021

Pimientos, berenjenas, calabacines y tomates cherry: las mejores verduras de verano combinadas en una lasaña. El queso y la cremosa salsa bechamel hacen de esta lasaña una comida sana. Un plato ideal para aprovechar muchas verduras.

Verduras asadas

- 3 pimientos de colores, en cuartos, por la mitad
- 2 Berenjenas, cortadas por la mitad, en rodajas de unos 5 mm de grosor
- 1 Calabacines (aprox. 250 g), en rodajas de 5 mm de grosor
- 1 Cebolla, en tallado
- 500 g Tomates cherry, por la mitad
- 4 Ramitas Romero, Hojitas sueltas
- 1½ Cucharadita Sal
- un poco Aceite de oliva para aliñar

Salsa bechamel

- 30 g Mantequilla
- 30 g Harina
- 600 ml Leche
- ½ Cucharadita Sal
- un poco Pimienta
- 1 Diente de ajo, prensado





Lasaña

250 g Requesón

½ Manojó Albahaca, Hojas arrancadas, picadas groseramente

12 Hojas de lasaña

80 g Queso parmesano
rallado

Verduras asadas

Precalentar la cámara de cocción a 200 °C con aire caliente con inyección de vapor. Colocar las verduras y el romero en dos bandejas de horno forradas con papel de hornear, sazonar con sal y rociar con un poco de aceite. Colocar la bandeja en la cámara de cocción precalentada y cocinar durante unos 30 minutos. Retirar y refrigerar un poco. Apagar la cámara de cocción.

Aire caliente con inyección de vapor (200 °C)

Introducir los alimentos

Aire caliente con inyección de vapor 200 °C durante 30 Min.

Salsa bechamel

Derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio. Añadir la harina y cocer, removiendo, durante unos 3 minutos sin que la harina tome color. Añadir la leche y llevar a ebullición, removiendo constantemente. Reducir el fuego y cocer a fuego lento durante unos 10 minutos, removiendo de vez en cuando. Sazonar al gusto con sal y pimienta.

Lasaña

Verter un poco de bechamel en la fuente de gratinar, colocar encima 3 láminas de lasaña. Repartir ⅓ de cada una de las verduras, el requesón y la albahaca sobre las hojas. Extender ¼ de la bechamel por encima. Colocar encima 3 láminas de lasaña. Repetir el proceso con las verduras, el requesón, la bechamel y las láminas de lasaña. Untar la última capa de láminas de lasaña con la bechamel restante y espolvorear con parmesano. Colocar la lasaña en una parrilla en la cámara de cocción y cocer con aire caliente húmedo a 180 °C durante unos 40 minutos.

(sin pausa)

Aire caliente húmedo 180 °C durante 40 Min.

Accesorios

Bandeja

Fuente para gratinar de 3 litros, engrasada

parrilla





Información complementaria

Creado el

25.07.2025

