

# Lasaña Vegetariana

## Ingredientes:

- Láminas lasaña (Opcional: sin gluten)
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 2 zanahorias
- 1/2 calabacín
- Pimiento rojo al gusto
- 3 tomates fritos
- Queso sin lactosa al gusto
- 1 cdita de jengibre

## Salsa Bechamel:

- 2 cucharadas de Maseca
- Leche de almendras
- Una cucharada de aceite
- Pimienta
- Nuez moscada

## Preparación:

1. Freír la cebolla y el puerro.
2. Luego incorporar el resto de los vegetales, poner la sal y el jengibre.
3. Ya tenemos el relleno preparado.
4. Precalentar el horno a 180° y mientras tanto ir preparando la salsa bechamel e hirviendo las placas de lasaña.
5. Para la bechamel, mezclar una cucharada de aceite de oliva con la Maseca y después añadir lentamente la leche de almendras, sin dejar de mover.
6. Poner un poco de sal, nuez moscada y pimienta.
7. Pasamos a montar la lasaña.
8. En una bandeja, colocamos una capa de lasaña, rellenamos con el preparado de vegetales, volvemos a poner otra capa de lasaña y encima otra de relleno. Cubrir con una última lámina de pasta y la salsa bechamel.
9. Poner el queso para que gratine.
10. Llevar al horno durante 30 minutos o hasta que adquiera color dorado.