



Lasaña de calabacín y tomates secos Bonnysa

26 AGOSTO, 2019

Hoy os presentamos una receta de Consuelo Rico participante del I Concurso Bonnysa, muchas gracias por compartir tu receta con todos nosotros.

Ingredientes:

Salsa de tomate:

- 75 g de tomates secos.
- 1 bote de tomate rallado.
- 1 diente de ajo.
- 10 ml de aceite.
- 4 hojas de albahaca.
- Sal.
- 10 g de piñones.

Paté de zanahoria:

- 2 zanahorias peladas y troceadas.
- 250 g de anacardos (se ponen con agua 4 horas).
- Comino.
- Pimienta molida.
- Sal.
- 1 cucharada de zumo de limón.

Lasaña:

- 2 calabacines.
- Germinados de rabanitos.
- 1 tarro de guacamole Chef Select.

Preparación:

Salsa de Tomate:

Lo primero que haremos será poner en remojo durante 1 hora los tomates secos. En el vaso de la batidora ponemos los tomates secos, el diente de ajo, el aceite, la albahaca, los piñones y el tomate rallado y lo trituramos muy bien.

Paté de zanahoria:

Batimos la zanahoria, los anacardos, comino, pimienta, la sal y el limón hasta que nos quede una crema homogénea.

Montaje de la lasaña:

Con una mandolina o un cuchillo laminamos los calabacines muy finos. Y los hacemos a la plancha con un poco de aceite y sal. Reservamos. En un molde cuadrado ponemos las laminas de calabacín encima el guacamole, otra de calabacín con el paté de zanahoria y por último una de calabacín con la salsa de tomate. Finalmente decoramos con germinados.

¡Muchas gracias por tu participación! Os animamos a todos/as a compartir vuestra receta Bonnysa.