

Calabacín en lasaña

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

1 Calabacines

1 Huevos

Harina repostería

200 gr Jamón York (jamón cocido) - ó pavo

8 loncha/s Queso

Bonito - al gusto

Leche

ELABORACIÓN

Por M^a teresa Jimenez Fernandez

Se lava el calabacín y se corta a lo largo (con piel) se le hecha sal y se empana primero la harina y luego con huevo, y se fríe todo el calabacín y se reserva.

Luego en una fuente se prepara

Una capa de calabacín seguidamente el jamón de york , el queso y el bonito al gusto, seguidamente se vuelve a poner el calabacín , el jamón york, el queso y el bonito etc., así las alturas que usted quiera.

Luego se hace una bechamel y se recubre todo ello, se le hecha un poco de queso rallado y al horno a gratinar.