



<https://www.mepillasquisando.com>



1055 LASAÑA DE CALABACÍN Y BERENJENA



INGREDIENTES:

500 gr. de Carne picada (al gusto).
2 Calabacines.
1 Berenjena.
2 Puñados de Arroz.
2 Tomates maduros.
1 Cebolla.
3 Dientes de Ajo.
4 Láminas de Queso.
Sal, Aceite y Pimienta.

ELABORACIÓN:

En una sartén con un poco de aceite sofreímos la cebolla, los ajos, los tomates y la carne. Cuando cambie de color la carne, añadimos el arroz y seguimos sofrriendo unos 3 minutos más. En una fuente de horno untada con aceite o mantequilla ponemos una capa de láminas de calabacín, un poco del sofrito bien distribuido, otra capa de láminas de berenjena y otra de sofrito. Así sucesivamente hasta agotar los productos. Ponemos las láminas de queso y metemos al horno precalentado a 200º durante 20 minutos. Podemos acompañar con unas patatas fritas.

<https://www.mepillasquisando.com>