



<https://www.mepillasquisando.com>



1056 - LASAÑA DE BERENJENAS Y CALABACINES



INGREDIENTES:

2 Berenjenas.
2 Calabacines.
2 Tomates.
150 gr. de Surimi.
6 Champiñones.
300 ml. de Bechamel.
150 gr. De Queso rallado.
Sal, Pimienta y Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Lavamos las verduras. Pelamos los tomates y los cortamos en rodajas lo más finas que podamos. Cortamos las berenjenas en rodajas finas y las salamos, reservamos en un colador para que expulsen el amargor. Cortamos también los calabacines en rodajas finas. Ponemos una sartén o la plancha y vamos dorando las rodajas de calabacín y berenjena. En una fuente de horno ponemos capas de berenjena, tomate y calabacín, surimi desliado y champiñones laminados. Vamos montando capas y rematamos con la bechamel y el queso rallado. Introducimos la fuente en el horno, precalentado a 200° durante 15 ó 20 minutos. Y el queso esté gratinado.

<https://www.mepillasquisando.com>