



LASAN?A CON POLLO Y VERDURAS

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1?2 cebolla, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 calabazas, cortadas en rebanadas
- 2 tazas de champin?ones, rebanados
- 1 pimiento, morro?n verde, sin semillas y cortado en cubos
- 1 pimiento morro?n rojo, sin semillas y cortado en cubos
- 3 jitomates, cortados en cubos
- 1 lata de granos de elote chica (220 g)
- 1 pechuga, cocida y desmenuzada
- 1 1?2 tazas de pure? de tomate
- 2 cucharadas de consome? de pollo, en polvo
- 12 la?minas de lasan?a, cocidas y escurridas
- 400 g de queso manchego, rallado

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

En una cacerola caliente el aceite, sofri?e la cebolla y el ajo hasta que este?n ligeramente dorados, agrega las calabazas, los champin?ones, los pimientos y los granos de elote. Cocina a fuego medio, moviendo constantemente hasta que las verduras este?n suaves.

A?ade el pollo, el pure? de tomate y el consome? de pollo, mezcla perfectamente hasta integrar todos los ingredientes. En un refractario previamente engrasado, coloca una capa de la?minas de lasan?a un poco de pollo con verduras y espolvorea queso, repite el procedimiento hasta terminar con los ingredientes y espolvorea un poco ma?s de queso.

Hornea durante 25 minutos o hasta que el queso se gratine, retira del horno y **1 of 2** **cece.**

TIP: Puedes acompañar con una ensalada como primer tiempo.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8