



Lasaña de papas sin gluten y sin lactosa

Una lasaña sin pasta, sin gluten y sin lácteos, hecha con capas de papa, salsa de tomate, carne y queso vegano. Fácil, sabrosa y perfecta para todos.



Ingredientes:

- 5 papas blancas medianas (cortadas en láminas finas)
- 2 tazas de salsa de carne (o vegetal)
- 2 tazas de salsa de tomate natural
- 200 g de champiñones laminados (opcional)
- 200 g de queso vegano o sin lactosa
- 2 cucharadas de queso parmesano vegetal
- Aceite de trufa (opcional)
- Sal al gusto
- 1 cdita de mantequilla vegetal o aceite para el molde

Tiempo de preparación: 20 min

Tiempo de cocción: 45 min

Porciones: 6-8



Preparación:

1. Cocina las papas en agua con sal durante 8 minutos. Deja enfriar en una bandeja.
2. Engrasa el molde y precalienta el horno a 180 °C.
3. Coloca una capa de papas, salsa de carne, queso.
4. Añade otra capa de papas, salsa de tomate, champiñones y más queso.
5. Finaliza con papas, salsa de tomate y parmesano.
6. Hornea 40-45 minutos hasta que burbujee.
7. Deja reposar 15 minutos antes de servir.



Utiliza mandolina para cortar las papas con grosor uniforme

Sudigastro