

Lasaña de espinacas y ricotta



Ingredientes para 2 personas

400 g de espinacas
2 dientes de ajo
150 g de guisantes congelados
500 g de requesón
2 cucharadas de aceite de oliva
800 g de tomates en trozos
1 manojo de albahaca fresca
Sal y pimienta del molino
9 láminas de lasaña
100 g de queso parmesano rallado

Precalienta el horno a 200 °C con calor arriba/abajo. Limpia, lava y seca las espinacas. Pica el ajo finito.

Calienta el aceite de oliva en una sartén grande y sofríe el ajo. Añade las espinacas y los guisantes y calienta hasta que las espinacas se deshagan. Salpimienta, agrega la ricotta y reserva.

Pon los tomates troceados en una olla y caliéntalos. Pela las hojas de albahaca, lávalas, sacúdelas para secarlas, pícalas y añádelas a los tomates. Salpimienta y cocina a fuego lento 5 minutos. A continuación, coloca los ingredientes por capas. Para ello, primero pon una capa de masa de espinacas y ricotta en un molde, luego una capa de placas de lasaña y finalmente una capa de tomates. Repite el proceso dos veces más. La última capa debe ser de tomates. Por último, agrega el queso parmesano por encima.

Hornea la lasaña a una altura baja del horno precalentado de 30 a 35 minutos.

¡Que aproveche!