



# Lasaña de atún



Tiempo de preparación: 45 minutos



Raciones: 2

## INGREDIENTES

- 2 dientes de ajo
- 1 zanahoria
- 1/2 cebolla
- 1/3 pimiento rojo
- 1/3 pimiento verde
- 1/2 calabacín
- 135g atún o bonito en lata o fresco
- 270g tomate triturado o frito
- Queso rallado
- Especias: orégano, albahaca y pimienta negra

## PREPARACIÓN

1. Corta las verduras y sofríe en una sartén hasta que queden bien tiernas.
2. Escurre las latas de atún y añádelas.
3. Añade la salsa de tomate y las especias.
4. Parte un calabacín a la mitad y córtalo en láminas muy finas con un pelador o un cuchillo. Tienen que simular las placas de una lasaña.
5. Construye la lasaña: una capa de calabacín, otra de relleno, una de calabacín, otra de relleno...
6. Espolvorea queso rallado por encima
7. Hornea a 175° durante 25-30 minutos



609 567 839



Claricetas.es



claricetas