



Lasaña de zucchini con salsa amarilla.

☐Ingredientes:

- 3 zucchinis grandes
- 400gr de carne de cerdo molida
- 2 batatas grandes
- 1 taza de leche
- 1/2 taza de caldo de pollo
- 2 cdas de aceite de oliva
- 5 dientes de ajo
- 2 cditas de ají molido
- 2 cditas de comino molido
- 1 1/2 cditas de sal
- 1/2 taza de perejil picado
- 1/2 taza de cebollas de verdeo picadas
- 2 tazas de queso mozzarella rallado o provolone

☐☐☐Preparación:

- ✓☐Cortar los zucchinis en tiras delgadas a lo largo. Colocarlos en toallas de papel y espolvorearlos con sal, para que suelten el agua en exceso que tienen. Dejar reposar.
- ✓☐Mientras los zucchinis descansan, en una sartén grande,

dorar la carne de cerdo molida con 3 dientes de ajo picados, 1 cucharadita de ají molido, 1 cucharadita de comino y 1/2 cucharadita de sal. Dejar reposar.

✓☐Lavar y pelar las batatas, pincharlas con un tenedor varias veces, envolverlas en una toalla de papel y cocinarlas en el microondas durante 5-7 minutos o hasta que estén suaves. Si quieren darle más sabor, las pueden cocinar al horno condimentadas con ajo, ají molido y el mix de especias que más les guste.

✓☐Cortarlas en trozos, llevarlas a una licuadora, y hacerlas puré con la leche, el caldo de pollo, aceite de oliva, 2 dientes de ajo, 1 cucharadita de ají molido, 1 cucharadita de comino y 1 cucharadita de sal hasta que quede suave y cremoso.

✓☐Precalentar el horno. Rociar una fuente para horno con aceite antiadherente para cocinar. Colocar una capa de tiras de zucchinis, la salsa de batatas, la carne, el perejil picado y las cebollas de verdeo, por encima de todo esto colocar una fina capa de queso; repetir capas tres veces.

✓☐Cubrir con papel de aluminio y hornear durante 30-45 minutos. Retirar del horno y dejar reposar durante al menos 15-20 minutos. Servir!