

FALSA LASAÑA DE SOJA TEXTURIZADA

Ingredientes:

- Soja texturizada.
- Rodajas de calabacín.
- Rodajas de berenjena.
- 2 lonchas de mozzarella o 20g de mozzarella rallada.
- Especias al gusto: ajo en polvo, comino, hierbas provenzales...
- Para el sofrito: 3–4 cucharadas de salsa de tomate natural triturado, cebolla y pimiento.
- Cucharada de aove.



Elaboración:

1. Cocinar a fuego lento la cebolla y el pimiento picadito con un poco de aove para que se ablanden.
2. Añadir la salsa de tomate junto a la soja texturizada (previamente hidratada), Dejar cocinar un poco más junto con las especias y un poco de sal.
3. Mientras, cocinar vuelta y vuelta las rodajas de calabacín y berenjena con ajo en polvo. Ir montando las diferentes capas con todos los ingredientes: calabacín + sofrito + berenjena...y por último un poco de queso para gratinar unos minutos en el horno o microondas.