



## Recetas del Chef Pepin

### **PASTAS**

#### **LASAÑA CON CREMA DE VEGETALES**

##### *INGREDIENTES:*

- 1/2 Taza de leche
- 1/2 Taza de queso cheddar rallado
- 1 Cebolla picada
- 1 Diente de ajo (opcional) triturada
- 1 Lata de Campbell's Crema de Apio
- 1 Lata de hongos en rebanadas
- 1 Pimentón rojo en tiras
- 1 Pimentón verde en tiras
- 2 Cucharaditas de aceite vegetal
- 3 1/2 Onzas de pasta de lasaña

##### *PROCEDIMIENTO:*

Pre-calienta un horno a 400° F.

En una sartén. sofríe las cebollas y los pimentones por 5 minutos.

Añade los hongos y el diente de ajo y fríe por 2 minutos más.

En un bowl, combina la sopa y la leche, revuelve hasta que se mezclen bien.

Mezcla los vegetales con la sopa.

En un recipiente, coloca una primera capa de lasaña, rocía 1/3 de la mezcla restante.

Coloca otra capa de lasaña y finaliza con lo restante de la mezcla. Cubre con el queso cheddar y llévalo al horno por 40 minutos o hasta que se dore.