

Raimundo Sánchez propone comenzar el nuevo año cuidándose sin perder el sabor de lo tradicional

Fuentes de barro para horno, bandejas, cazuelas, anguleras, etc. En Raimundo Sánchez disponen de una amplia gama de utensilios de barro, ideales para cocinar en estos días de frío gracias a su gran ventaja: conservar la temperatura adecuada para cada receta por más tiempo

Cocinar en este tipo de recipientes, como es el caso de fuentes de barro para horno, es toda una tradición ancestral que conecta con el pasado y aunque su uso es bastante esporádico en el día a día, lo cierto es que no tiene competencia a la hora de mantener el sabor de cada ingrediente.

Además, pocos saben que una fuente, olla, piedras para horno o cazuelas de barro para horno sirven en cualquier cocina y se puede llevar de la llama al horno sin ningún problema. Por eso, desde Raimundo Sánchez quieren aprovechar este artículo para proponer una receta al horno cocinada en barro, rica y saludable para empezar a cuidarse en este nuevo año.

Para la lasaña de calabacines y jamón serrano para cuatro comensales se necesitan: 2 calabacines grandes, lonchas de jamón serrano, queso parmesano rallado, mozzarella, sal, pimienta molida, tomate frito y bechamel.

Pasos:

Cortar los calabacines en finas rodajas, se les pone sal y se pasa a un colador donde se dejará reposar durante un par de horas.

En una bandeja, fuente o cazuela de barro, poner una capa de tomate frito, una capa de calabacines, una capa de mozzarella y una capa de lonchas de jamón serrano.

Cubrir de nuevo con salsa de tomate, y repetir de nuevo cada capa.

Para terminar, poner una capa de tomate frito, salpimentar y cubrir con una capa de bechamel..

Una vez que la bechamel esté por encima de la lasaña, agregar un poco de parmesano rallado.

Llevarlo al horno, 160 grados durante 30 minutos o 35 si se quiere la parte de arriba más dorada. Y ya solo queda servir.

¿El resultado? Una lasaña de verduras bien rica que se puede montar en una sola bandeja grande de barro y luego partir para cada comensal, o bien se puede hacer en cazuelas de barro individuales.

Datos de contacto:

Raimundo Sánchez

91 841 52 88

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Interiorismo](#) [Gastronomía](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>