

I N G R E D I E N T E S

LASAGNA EXPRESS

Masa de Lasagna lista

Carne Picada Cabaña Juramento

Aceite de oliva

Cebolla

Ajo

1 pimentón rojo

1 cda de comino

Sal y Pimienta

Salsa de Tomate

Salsa Blanca

Espinaca

Nuez moscada

Merkén

Ricotta

Queso parmesano

P R O C E D I M I E N T O

1- En una sartén con 1 cda de aceite de oliva dorar 1 cebolla + 1 ajo rallado 1 pimentón rojo + pimientos + sal + pimienta + 1 cda de comino +1 cda de merkén.

2 - Agregar la carne picada Cabaña Juramento y rectificar la sal.

3- Sumar una rica salsa de tomate + 1 taza de tomates secos deshidratados. Cocinar a fuego bajo hasta que la salsa esté unificada.

4- Hacer una salsa blanca básica y agregale espinaca. Condimentar con nuez moscada, sal, pimienta y merkén. Revolver hasta integrar todo.

5- Emplatado: cubrir la carne que preparaste previamente con la masa de lasagna lista. Por arriba, hacer una capa de ricotta, desgranarla para cubrir la superficie. Volver a cubrir con la masa de lasagna y encima de ellas esparcir las espinacas.

6- Finalizar con una última capa de lasagna y para coronar, por arriba un rico queso parmesano que se va a gratinar en el horno.

7- Cocinar hasta que esté lista en un horno medio.

