



Lasaña

La pasta para lasaña no requiere precocerse.

Ingredientes:

- 500 g de carne de res molida
- 500 g de tomate
- 225 g de pasta para lasaña
- 1 taza de cebolla picada
- 3 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 lata de 250 ml de puré de tomate
- 1 cucharada de albahaca seca
- 1 cucharada de orégano seco
- 1/2 cucharada de azúcar
- 1 pizca de pimienta
- 4 cucharadas de perejil fresco picado
- 2 taza de queso cottage
- 1/2 taza de queso parmesano rallado
- 1 taza de queso mozzarella rallado
- Sal

Preparación:

1. En un sartén grande a fuego medio, dore la cebolla y el ajo en el aceite.
2. Agregue la carne y cueza bien.
3. Hierva en agua los tomates, quite la cáscara y semillas y machaque en pedazos pequeños.
4. Añada los tomates con su jugo, el puré de tomate, el orégano, la pimienta, el perejil y el azúcar. Revuelva bien.
5. Deje hervir a fuego bajo por 30 minutos.
6. En un recipiente mezcle el queso cottage, el queso parmesano y la albahaca.
7. Precaliente el horno a 180° centígrados.
8. En un recipiente para hornear de vidrio (de 33 x 23 cm), coloque una capa de pasta, una capa de mezcla de queso cottage, 1/3 de taza de queso mozzarella y una capa de carne con salsa. Repita una capa de pasta y termine con una capa de queso mozzarella.
9. Hornee por 45 minutos y sirva caliente.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
6 PORCIONES**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07
Área restringida

Consulta horarios de atención en
www.ganaderiarevuelta.com.mx



La Tienduca



GR-074/1703