

# Lasaña de Repollo

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Cebollas:** 2 Unidades

**Carne magra:** 1 Kilo

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Hojas de repollo blanqueada:** 6 Unidades

**Perejil picado:** c/n

**Pimiento rojo:** 1 unidad

**Queso rallado:** 100 Gramos

**Romero:** c/n

**Salsa de tomates:** 300 c.c.

**Zapallo rallado:** 300 Gramos

**Ají molido:** c/n

**Crema de leche:** 200 c.c.

**Hojas de espinaca:** c/n

**Limón para su ralladura:** 1/2 unidad

**Pimentón dulce:** c/n

**Pimienta Negra:** c/n

**Ricota:** 500 Gramos

**Sal:** c/n

**Aceite De Oliva:** c/n

## Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite de oliva *saltear cebolla* en pluma, sal, ajos enteros pelados y cocinar por 3 minutos.
- Agregar carne en cubos y sellar.
- Añadir *pimiento rojo* en cubos pequeños, *zapallo rallado*, *ají molido*, *pimentón dulce*, pimienta negra, *perejil picado*, *romero*, ralladura de *limón* y dejar cocinar por 5 minutos.

## Armado

- En una fuente rectangular cubrir la base con 1 hoja de **repollo** blanqueado, agregar parte del relleno, 250 gramos de *ricota*, hojas de *espinaca* y cubrir con mas hojas de **repollo** blanqueadas.
- Cubrir con el relleno restante, la *ricota*, hojas de *espinaca* y terminar con hojas de *repollo* blanqueadas.
- Agregar *crema* de leche y salsa de tomates por encima.
- Terminar con queso rallado y llevar a horno fuerte por 30 minutos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lasagna-de-repollo>