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