

Lasagna Boricua

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Apio: 2 Unidades

Cebolla: 1 unidad

Ajo: 4 Dientes

Salsa de tomate: 500 cc

Queso Mozzarella: 500 grs

Queso Parmesano: 150 grs

Zanahoria: 1 unidad

Carne picada: 1 y 1/2 Kilo

Extracto De Tomate: 50 grs

Pasta de lasaña cocida: 500 grs

Platano Maduro: 3 Unidades

Queso Crema: 200 grs

Tomate entero de lata: 700 grs

Preparación de la Receta

- En una olla *saltear cebolla, zanahoria, apio, ajo* y rehogar hasta que los vegetales estén tiernos.
- Agregar la carne picada y cocinar mezclando hasta que la carne se separe.
- Añadir extracto de tomates, tomates enteros molidos y cocinar por 15 minutos.

Armado

- En fuente para horno rectangular cubrir la base con salsa de tomates y por encima masa de lasaña.
- Agregar carne picada estofada, queso *mozzarella*, *plátano* maduro frito y cubrir con otra capa de masa de lasaña.
- Repetir la operación para hacer otra capa y terminar cubriendo la masa de lasaña con poco de salsa, queso *mozzarella*, queso *crema* y que parmesano.
- Hornear a 180 °C de 20 minutos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lasana-boricua>