elGourmet

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