

Lasaña en Sartén

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa

Aceite: 50 Ml Cebollin: 20 grs

Vino Blanco: 1 Taza Láminas de lasaña cocidas: 10 Unidades

Apio en cubos: 1/2 Taza Pasta de tomate: 2 cdas

Queso Parmesano: 200 grs **Requeson**: 400 grs

Romero: c/n
Salsa de tomate: 500 Ml
Tocino: 350 grs
Cebolla picada: 1/2 Taza
Ajo: 2 Unidades

Zanahoria en cubos: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Salsa

- Sofreír en una cacerola con aceite vegetal el ajo laminado y el tocino en cortado en láminas gruesas.
- Salpimentar la carne molida aplastada.
- Sellar la carne molida en tocino frito.
- Agregar la pasta de tomate y mezclar todo para obtener una cocción por 2 minutos.
- Perfumar con 1 rama de romero fresco.
- Incorporar el vino blanco hasta que evapore durante 30 segundos.
- Integrar zanahoria, apio y cebolla en cubos.
- Agregar la salsa de *tomate* y dejar cocinar por 3 o 4 minutos.

Lasaña

• Disponer la salsa en el fondo de la cazuela.

- Colocar las láminas de lasaña previamente cocidas.
- Agregar el *requesón* y el queso parmesano.
- Repetir hasta terminar nuevamente hasta terminar con la carne.
- Cubrir con láminas de queso muzzarella.
- Calentar al fuego directo la tapa y cocinar a fuego bajo tapado por 5-7 minutos.
- Espolvorear con queso parmesano y cebollín fresco picado.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/lasana-en-sarten