

Lasaña en Sartén

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Salsa

Aceite: 50 MI

Vino Blanco: 1 Taza

Apio en cubos: 1/2 Taza

Queso Parmesano: 200 grs

Romero: c/n

Salsa de tomate: 500 MI

Cebolla picada: 1/2 Taza

Zanahoria en cubos: 1/2 Taza

Cebollin: 20 grs

Láminas de lasaña cocidas: 10 Unidades

Pasta de tomate: 2 cdas

Requeson: 400 grs

Sal de mar: c/n

Tocino: 350 grs

Ajo: 2 Unidades

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 mozzarella.
- 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>